

AJOBLANCO

Ostres naturals, Normandia N°3	5, 5	llet de tigre +1
Anxova cantàbrica papallona 000, brioix i mantega fumada	7	
Musclos gallecs cruixents amb emulsió d'escabetx	9	
Vieira gallega, ajoblanco i cansalada ibèrica	8	
Amanida russa Ajoblanco amb tàrtar de tonyina vermella	18	
Cogoll a la brasa, fonoll, formatge blau Glauc i vinagreta Honey Monster	13	
Pop "al olivo" Kalamata	14	
Verat fumat dos dies al roure, rave picant i verdura adobada	13	
Selecció de formatges catalans amb mel de la Deolinda	18	
Croqueta d'aji de gallina	3	
Verdures de temporada en tempura amb romesco i remoulade	14	
Tàrtar de filet de vaca madurada de pastura i salsa tonnata	22	
Capellacci de remolatxa, carbassa rostida, Idiazabal i fonoll	12	
Verdures a la graella, feta, sèsam batut i mantega de bitxo	14	
Carxofa confitada, "Jabuguito" i rovell cruixent	8	
Pop a la graella, patata i mojo vermell de la Vera	19	
Calamar de barca a la graella, la seva tinta, "migas" de xoriço i ametlla	19	
Amor de Mare: "Steak Pie de la jefa" amb bou, ceps, trompetes i moll	26	
Llom baix de rossa gallega, demiglaç i rave picant	23	
Filet madurat, foie, ceba caramel·litzada i salsa oporto	26	
Patata a la sal amb herbes	8	
Pa de massa mare amb mantega fumada	3, 5	

POSTRES

Sticky toffee pudding: pa de pessic de dàtils i toffee amb gelat de vainilla	8
Pijama de tota la vida a l'estil Ajoblanco	8
Xocolata, oli d'arbequina, sal i butterscoth praline	8
Eton Mess de la Kate: fruits vermells, merenga i nata muntada	8
Profiterols de pistatxo amb xocolata blanca	8
Selecció de formatges catalans amb mel de la Deolinda	18
Sgroppino: Sorbet de llimona, St Germain, cava	11