

AJOBLANCO

Ostras naturales, Normandía Nº3	5,5	leche de tigre +1	
Anchoa cantábrica mariposa 000, brioche y mantequilla ahumada	6		
Vieira gallega, ajoblanco y panceta ibérica	8		
Ensaladilla Ajoblanco con tartar de atún rojo	14		
Cogollo a la brasa, hinojo, queso azul Glauc y vinagreta Honey Monster	12		
Pulpo al olivo Kalamata	14		
Jamón de vaca gallega curado	18		
Selección de quesos catalanes con miel de la Deolinda	18		
Croqueta de aji de gallina	3		
Huevo de pagés estrellado y gamba roja al ajillo	16		
Tartar de solomillo de vaca madurada de pasto y salsa tonnata	19		
Verduras a la parrilla, feta, sésamo batido y mantequilla de guindilla	12		
Raviolis de remolacha, calabaza asada, Idiazabal e hinojo	12		
Pulpo a la parrilla, patata y mojo rojo de la Vera	19		
Calamar de barca a la parrilla, su tinta, migas de chorizo y almendra	19		
Espeto de presa ibérica lacada a la parrilla, chutney de ruibarbo y manzana asada	26		
"Amor de Madre": Steak Pie de la jefa con buey, ceps, trompetas y tuétano	26		
Tataki de lomo bajo de rubia gallega, demiglace y rábano picante	23		
Filete madurado, cebolla caramelizada y salsa oporto	26	+foie	6
Patata a la sal con hierbas	6		
Pan de masa madre con mantequilla ahumada	3,5		

POSTRES

Sticky toffee pudding: bizcocho de dátiles, tuille de nueces, toffee, helado de vainilla	8		
Chocolate, aceite de arbequina, sal y butterscoth praline	8		
Eton Mess de la Kate: frutos rojos, merengue y nata montada	8		
Profiteroles de pistachio con chocolate blanco	8		
Selección de quesos catalanes con la miel de la Deolinda	18		
Sgroppino: Sorbete de limón, St Germain cava	11		

_En caso de padecer alguna intolerancia o alergia alimentaria, comunícalo a tu camarero.