



Mediodía de lunes a viernes
Off at lunchtime from monday to friday

Para comenzar *Appetizers*

	<i>1/2</i>	<i>ration</i>
Las croquetas: de jamón, boletus o chipirones en su tinta (3 ud./6ud.) <i>Croquettes: Ham, porcini mushrooms or baby cuttlefish in ink</i>	7,5	15
Ensaladilla rusa marina al corte <i>Slice of potato salad with marine touch</i>		14
Jamón Ibérico con pan con tomate <i>Iberian ham with tomato-rubbed bread</i>	14	28

Entrantes Starters

Ensalada envuelta de vainas, papaya y chanquetes <i>Salad wrap with green beans, papaya and transparent gobies</i>	16	La coca de boletus, con foie, manzana y sardina <i>Porcini flatbread with foie-gras, apple and sardine</i>	22
Ensalada verde embolsada y ahumada <i>Bagged and smoked green salad</i>	17	Glocalizando: miso-berenjena <i>Glocalising: aubergine-miso</i>	10
Raviolis de patata rellenos de gamba y alubias del Ganxet <i>Potato ravioli stuffed with prawns and Ganxet white beans</i>	12	Pulpo con causa limeña y mojo verde <i>Octopus with causa limeña (Peruvian layered potato dish) and green mojo sauce</i>	14
Sopa fría de fresas con su mimetismo agazpachado <i>Cold strawberry gazpacho</i>	10	Nuestra versión de los huevos rotos con jamón: Homenaje a Madrid <i>Our take on huevos rotos ("broken eggs") and ham: Tribute to Madrid</i>	12
Tartar de tomate del bueno con bonito escabechado <i>Tasty tomato tartare with pickled bonito</i>	11	Envuelto de pato confitado con foie y trufa <i>Duck confit wrap with foie-gras and truffle</i>	12

Plato principal *Main Course*

Tartar de atún, mango y aguacate con pan suflado y kimchi <i>Tuna, mango and avocado tartare with puffed bread and kimchi</i>	20	Arroz negro con calamares, cangrejo blando y butifarra del Perol <i>Black rice with squid, soft-shell crab and Perol botifarra sausage</i>	24
Lomo de salmón glaseado a la llama con encurtidos de hortalizas <i>Flame-glazed salmon steak with pickled vegetables</i>	14	Steak tartar al gusto de picante con patatas <i>Steak tartare with a spicy kick and potatoes</i>	21
Merluza a la vasca 2.0 <i>Basque-style hake 2.0</i>	17	Pechuga de pollo campero con verduras sanas <i>Free-range chicken breast with healthy veggies</i>	14
Rape asado con costra especiada y sopa crema marina <i>Roasted monkfish with spiced crust and creamy seafood soup</i>	22	“Big Duck”. Hamburguesa de pato, Chutney de tomate y cremoso de mostaza verde <i>“Big Duck”: Duck burger, tomato chutney and green mustard cream</i>	14
Pez mantequilla adobado con quinoa y algas <i>Marinated butterfish with quinoa medley and seaweed</i>	15	Jarrete de ternera con muchas horas de cocción inspiración Oxaca <i>Oaxaca inspiration: very slow-cooked veal shank</i>	24
Presa de cerdo ibérica con zanahoria, col y sésamo <i>Iberian pork with carrots, cabbage and sesame seeds</i>	15	Paletilla de cordero lacada con sobrasada y puré de asado <i>Glazed lamb shoulder with sobrasada sausage and roast purée</i>	37

Los dulces Dessert

Flan en-vasado con nueces de Pecán <i>Flan in a glass with pecan nuts</i>	7	Pop cake fluido de dulce de leche y toque de sal <i>Liquid dulce de leche pop cake with a hint of salt</i>	7
100% chocolate <i>100% chocolate</i>	7	Gota de agua de frutos rojos con chocolate blanco <i>Red berry raindrop with white chocolate</i>	7
Mil hojas de tarta de limón <i>Lemon pie millefeuille</i>	7		