



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 its own ink</i>	7,5	15
Ensaladilla rusa marina al corte <i>Russian salad served in wafer with marine garnish</i>		16
Jamón Ibérico con pan con tomate <i>Iberian ham with tomato-bread</i>	14	28
Ostras Ámelie Fine de Claire N°3 Especial (1ud./3ud.) <i>Spéciales Fines de Claire N°3 Amélie oysters</i>	5	12

Entrantes *Starters*

Ensalada de tubérculos de temporada con queso de cabra suave y naranja <i>Seasonal tubers served with soft goats' cheese and orange</i>	12	Setas, alcachofas y tupinambas cocinadas al natural <i>Mushrooms, artichokes and "Jerusalem Artichokes" cooked au-naturel</i>	18
Ensalada de arroz glutinoso, lombarda, aguacate y tortillitas de camarones rotas <i>Sticky rice salad, red cabbage, avocado and shelled shrimp omelette</i>	12	Coca de anguila a la mantequilla negra con castañas y granada <i>"Beurre noire" eel on coca bread (pastry) with chestnuts and pomegranate</i>	23
Raviolis de patata rellenos de gamba y alubias del Ganxet <i>Potato ravioli filled with prawn and Ganxet beans (haricot)</i>	12	Mar y montaña de pulpo y papada ibérica con causa limeña y mojo verde <i>"Surf and turf" octopus and Iberian pancetta with causa limeña (Peruvian potato salad) and mojo verde (green sauce)</i>	14
Crema de calabaza con perdiz en escabeche, piña y cítricos <i>Cream of pumpkin with pickled partridge, pineapple and citric fruits</i>	13	Dándole una vuelta a la tortilla de bacalao <i>Variation on the tortilla de bacalao (cod omelette)</i>	11
		Envuelto de pato confitado con foie y trufa <i>Duck confit wrap with foie gras and truffle</i>	13

Plato principal *Main Course*

Tartar de atún, mango y aguacate con pan suflado y kimchi *	26	Muslo de pintada relleno de setas y foie con dueto de peras y membrillo	23
<i>Tuna, mango and avocado tartare with puffed bread and kimchi</i>		<i>Guinea fowl legs filled with mushrooms and foie with pear pairing and quince</i>	
Lomo de Salmón inspiración Nórdica	18	“Big Duck”. Hamburguesa de pato, chutney de tomate y cremoso de mostaza verde	15
<i>Nordic inspired salmon steak</i>		<i>“Big Duck”. Duck hamburger, tomato chutney and creamy green mustard</i>	
Merluza de pintxo a la pimienta verde con espinacas y berberechos	23	Tacos de jarrete de ternera con muchas horas de cocción	28
<i>Green peppered line-caught hake with spinach and cockles</i>		<i>Braised veal shank tacos</i>	
Rape asado con costra especiada y sopa crema marina	26	Cochinillo ibérico asado, migas de pastor, zanahoria y endibias a la vainilla	28
<i>Roasted monkfish in spicy crust and creamy seafood soup</i>		<i>Roast Iberian suckling pig, breadcrumbs, carrots and endives a-la-vanilla</i>	
Corvina a la llama con mango, quinoa y algas	23	Cachopo trufado de rubia gallega, buñuelos cremosos de patata y piquillos	26
<i>Flame grilled sea bass with mango, quinoa and marine algae</i>		<i>Truffled Galician Veal cachopo (meat envelope with ham and cheese filling), creamy potato and piquillo pepper fritters</i>	
Arroz socarrat de navajas y pies de cerdo	27		
<i>Razor clams socarrat (scraped crust) rice and pigs trotters</i>			
Steak tartar al gusto de picante con patatas	23		
<i>Spicy steak tartare to taste with potatoes</i>			

Tarta de queso y frutos rojos 7
Cheese cake served with forest fruits

Pop cake fluido de chocolate y dulce de leche con un toque de sal 7
Liquid dulce de leche (toffee caramel) lollipop cakes served with salt

La naranja mecánica 7
Ático's clockwork orange

Los dulces Dessert

Flan en-vasado con nueces de Pecán 7
Crème Caramel served in mason-jar with pecan nuts

Esfera de chocolate que desaparece 7
Melting chocolate sphere

* Siguiendo el Real Decreto 1420/2006, los productos de pesca de consumo en crudo son sometidos a un proceso de congelación para cumplir con la normativa de prevención del anisakis | *According to the law "Real Decreto 1420/2006" of Spain, all the fish that is consumed raw must be frozen before to comply with the rules of prevention of anisakis*