

Para comenzar *Appetizers*

		1/2	ration
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>	L · G · C · H · P	7,5	15
Ensaladilla rusa marina al corte <i>Russian salad served in wafer with marine garnish</i>	G · H · P · SJ · M · ML · S		16
Jamón Ibérico con pan con tomate <i>Iberian ham with tomato-bread</i>	G · C	14	28
Ostras Ámelie Fine de Claire N°3 Especial (1ud./3ud.) <i>Spéciales Fines de Claire N°3 Amélie oysters</i>	M	5	12

Entrantes *Starters*

★ Guiso de trigo, coliflor y nabo con perlas de clara, esponja vegetal y uvas <i>Wheat, cauliflower and turnip stew with egg-white 'pearls', vegetable sponge and grapes</i>	G · L · N · H		11
Ensalada de arroz, lombarda, aguacate y tortillitas de camarones rotas <i>Rice salad, red cabbage, avocado and shelled shrimp omelette</i>	G · S · M		11
Raviolis de patata rellenos de gamba y alubias del Ganxet <i>Potato ravioli filled with prawn and Ganxet beans (baricot)</i>	M · P · L · S · ML		12
Pasta de trigo duro rellena de txangurro, cuajada de erizos y velouté de vermut <i>Wheat pasta filled with spider-crab meat, sea urchin curd and vermouth velouté</i>	G · L · S · P · M · ML		15
Setas, alcachofas y tupinambas cocinadas al natural <i>Mushrooms, artichokes and "Jerusalem Artichokes" cooked au-naturel</i>	H · L · S		18
★ Coca de anguila a la mantequilla negra con castañas y granada <i>"Beurre noire" eel on coca bread (pastry) with chestnuts and pomegranate</i>	G · P · L · S		23
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>	S · ML		16
Dándole una vuelta a la tortilla de bacalao <i>Variation on the tortilla de bacalao (cod omelette)</i>	S · A · G · CH · N · H · L · M · ML · MZ · P · SS · SJ		11
Envuelto de pato confitado con foie y trufa <i>Duck confit wrap with foie gras and truffle</i>	S · A · G · CH · N · H · L · M · ML · MZ · P · SS · SJ		13

G Gluten | *Gluten*
L Leche | *Milk*
A Apio | *Celery*
N Nueces | *Nuts*

SS Sésamo | *Sesame*
AJ Ajo | *Garlic*
M Marisco | *Seafood*
ML Moluscos | *Molluscs*

C Cerdo | *Pork*
SJ Soja | *Soy*
MZ Mostaza | *Mustard*
H Huevos | *Eggs*

P Pescado | *Fish*
CH Cacahuetes | *Peanuts*
S Sulfitos | *Sulfites*
🌱 Opción vegetariana | *Vegetarian option*

★ Sugerencias del chef
Chef's suggestions

Indíquenos por favor cualquier intolerancia para proponerle la mejor alternativa · *Please indicate any intolerance to propose the best alternative.*

Pan y servicio / *Bread and service* 2 €

IVA incluido / *VAT included*

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>	G · H · P · SJ · SS · S · ML	26
★	Lomo de Salmón inspiración Nórdica <i>Nordic inspired salmon steak</i>	G · P · SJ · L · S	19
	Merluza de pintxo a la pimienta verde con espinacas y berberechos <i>Green peppered line-caught hake with spinach and cockles</i>	G · P · SJ · L · S · ML	25
	Rape asado con costra especiada y sopa crema marina <i>Roasted monkfish in spicy crust and creamy seafood soup</i>	G · H · P · SJ · L · M · SS · S · ML	26
★	Corvina a la llama con mango, quinoa y algas <i>Flame grilled sea bass with mango, quinoa and marine algae</i>	G · P · SJ · L · N · A · SS · S	23
	Arroz socarrat de navajas y pies de cerdo <i>Razor clams socarrat (scraped crust) rice and pigs trotters</i>	H · A · S · ML	27
	Steak tartar al gusto de picante con patatas <i>Spicy steak tartare to taste with potatoes</i>	G · H · P · A · MZ · S	23
	Solomillo de ciervo, chalotas al vino, mojo de remolacha y rabanitos <i>Venison sirloin steak, shallots 'au vin', beetroot and radish mojo</i>	L · S · G · H · AJ · N	28
★	“Big Duck”. Hamburguesa de pato, chutney de tomate y cremoso de mostaza verde <i>“Big Duck”. Duck hamburger, tomato chutney and creamy green mustard</i>	G · H · SJ · L · N · A · MZ · S	15
	Tacos de jarrete de ternera con muchas horas de cocción <i>Braised veal shank tacos</i>	S · A · G · CH · N · H · L · M · ML MZ · P · SS · SJ	28
	Cochinillo ibérico asado, migas de pastor, zanahoria y endivias a la vainilla <i>Roast Iberian suckling pig, breadcrumbs, carrots and endives a-la-vanilla</i>	S · A · G · CH · N · H · L · M · ML MZ · P · SS · SJ	28
	Cachopo trufado de rubia gallega, buñuelos cremosos de patata y piquillos <i>Truffled Galician Veal cachopo (meat envelope with ham and cheese filling), creamy potato and piquillo pepper fritters</i>	S · A · G · CH · N · H · L · M · ML MZ · P · SS · SJ	26

Los dulces *Dessert*

		Tarta de queso y frutos rojos <i>Cheese cake served with forest fruits</i>	7
		G · H · L · SJ	
		Pop cake fluido de chocolate y dulce de leche con un toque de sal <i>Liquid dulce de leche (toffee caramel) lollipop cakes served with salt</i>	7
★	Flan en-vasado con nueces de Pecán <i>Crème Caramel served in mason-jar with pecan nuts</i>	G · H · SJ · L · N · SS · S	7
	Esfera de chocolate que desaparece <i>Melting chocolate sphere</i>	G · L · H · SJ · N	7
		La naranja mecánica <i>Ático's clockwork orange</i>	7
		G · L · H · N	