



- Trio de alcachofas en flor (3) 18,00**
(con crujiente de jamón, queso curado y huevo campero)
- Ensalada de queso de cabra de Zamora 13,50**
(brotes de ensalada, tomate cherry, salsa de miel y balsámico y nueces)
- Burrata de Burgos con tomate Otelo 13,50**
(con rúcula, brotes y almendras tostadas)
- Ensalada de paleta Ibérica 13,50**
(con canónigos, naranja y granada)
- Tabla de embutidos ibéricos 15,00**
(chorizo, salchichón y lomo de bellota - D.O. Guijuelo)
- Mejillones Rías Gallegas en media concha 13,00**
(con vinagreta de leche de trigo y maíz)
- Crema de coliflor con crujiente de jamón Serrano 10,00**
(con aceite de trufa, croutons y brotes)
- Rollitos de morcilla de Burgos artesana (4) 11,00**
(con reducción de cebolla caramelizada)
- Canelones de foie y confit de pato (3) 16,00**
(con salsa de Pedro Ximenez)
- Atún marinado y salsa Sriracha 17,50**
(macerado con sake, vinagre Mirin y salsa soja)
- Tabla de Quesos españoles 10,00 (1) / 19,50**
(Quesos ahumado, azul y curado de oveja)
- Carpaccio de vaca gallega de lomo madurado 21,00**
(con rúcula y queso de oveja curado rallado)
- Ceviche de Corvina con ají amarillo 19,00**
(boniato, cilantro, maíz fresco y tostado)
- Jamón Ibérico de Bellota - D.O. Guijuelo 14,00 (1) / 27,00**
(con tomate rallado y picos artesanos)
- Tacos de carrillera de cerdo Ibérico (3) 14,00**
(Tortilla de maíz y flor de Jamaica con carrillera confitada de cerdo)
- Muslitos de pato de Girona confitados (4) 15,00**
(con salsa de naranja y Hoisin y brotes de rabanito)
- Lomo de bacalao confitado 17,00**
(Con calabaza, patatas y ají amarillo)