



- Tapas de anchoas y olivada de aceitunas negras 12,00**  
*(pan de pueblo, anchoas de Santoña, aceitunas negras y alcaparras)*
- Trio de alcachofas en flor (3) 15,00**  
*(con crujiente de jamón, queso curado y huevo campero)*
- Ensalada de tomate Rosa de Barbastro 11,00**  
*(con aceite de oliva arbequina y escamas de sal Maldon)*
- Ensalada de queso de cabra de Zamora 12,50**  
*(brotes de ensalada, tomate cherry, salsa de miel y balsámico y nueces)*
- Burrata de Burgos con tomate Otelo 12,50**  
*(con rúcula, brotes y almendras tostadas)*
- Ventresca de atún con tomate Otelo 14,50**  
*(con cebolla morada, brotes y sal de escamas Maldon)*
- Ensalada de paleta Ibérica 12,50**  
*(con canónigos, naranja y granada)*
- Mejillones fritos en escabeche de Rias Gallegas 12,50**  
*(con vinagreta de encurtidos y aguacate)*
- Morcilla de Burgos artesana 10,00**  
*(con reducción de cebolla caramelizada)*
- Atún macerado con salsa Sriracha 13,50**  
*(macerado con sake, vinagre Mirin y salsa soja)*
- Canelones de foie y carne de pato confitada 14,00**  
*(con salsa de Pedro Ximenez)*
- Tabla de Quesos españoles 9,50 (‡) / 18,00**  
*(Quesos ahumado de cabra, azul de oveja y curado de oveja)*
- Carpaccio de vaca gallega de lomo madurado 18,50**  
*(con rúcula y queso de oveja curado rallado)*
- Ceviche de Corvina con ají amarillo 18,50**  
*(boniato, cilantro, maíz fresco y tostado)*
- Ceviche de mariscos al salmorejo 19,00**  
*(gambas, calamares, langostinos, mejillones, boniato, cilantro)*
- Jamón Ibérico de Bellota – D.O. Guijuelo 13,50 (‡) / 26,00**  
*(con tomate rallado y picos artesanos)*
- Tacos de carrillera de cerdo Ibérico (3) 13,50**  
*(Tortilla de maíz y flor de Jamaica con carrillera confitada de cerdo)*
- Muslitos de pato de Girona confitados (4) 14,50**  
*(con salsa de naranja y Hoisin y brotes de rabanito)*
- Rabo de toro con salsa de verduras 17,00**  
*(con puré de patatas y remolacha)*
- Lomo de bacalao confitado 15,00**  
*(Con calabaza, patatas y ají amarillo)*