Ensalada de tomate Rosa de Barbastro 11,50
(con aceite de oliva arbequina y escamas de sal Maldon)

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)

Ventresca de atún y tomate Cherokee 15,00
(con cebolla morada, escamas de sal Maldon y brotes)

Mejillones Rías Gallegas en media concha 13,00
(con vinagreta de leche de trigo y maíz)

Crema de coliflor con crujiente de jamón Serrano 11,50
(con aceite de trufa, croutons y brotes)

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 11,00 (½)/ 20,00
(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 21,00
(boniato, cilantro, maíz fresco y tostado)

Jamón Ibérico de Bellota – D.O. Guijuelo 14,00 (½) / 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)