

Burrata, tartar de tomate y aceite de albahaca Burrata, tomato tartar and basil oil	15.50 €
Flor de alcachofa confitada, escamas de almendra y aceite trufado Artichoke flower, Almonds and truffle oil	15.00 €
Habitas baby, huevo de corral a baja temperatura y jamón ibérico Baby broad beans, low cooked egg and iberian ham	14.50 €
Ensalada templada de vieiras y brotes tiernos, velo de arroz, piñones tostados con aderezo de vinagreta de naranja. Warm scallop salad with rice, toasted pine nuts and orange vinaigrette	17.00 €
Tiradito de láminas crudas de lubina, salpicón de pimiento rojo y aliño de ajf amarillo Sea bass tiradito, red peppers and yellow pepper dressing	17.50€

Ceviche de lubina • Sea bass ceviche	17.50 €
Pulpo en semi tempura con toque asiático Octopus in semi - tempura with an Asiatic touch	19.00 €
Salmón caramelizado marinado en pasta de soja fermentada, servido con patata baby, bimi frito y pipas de calabaza Caramelized Salmon marinated in soy with baby potato, fried bimi and pumpkin seeds.	22.50 €
Tataki de atún rojo de JC Mackintosh, algas wakame, puré de almendras y aliño agridulce de soja Red tuna tataki (JC Mackintosh), wakame, almonds purée and sweet and sour soy dressing	22.00 €
Tartar de atún rojo de JC Mackintosh Red tuna tartar (JC Mackintosh)	21.50 €
Solomillo de atún rojo JC Mackintosh Red tuna fillet (JC Mackintosh)	23.00 €

»» MALCRIADOS DE LA TIERRA ««
FAVORITES OF THE EARTH

Steak tartar • Steak tartar	21.00 €
Tataki de presa ibérica, ponzu, pasta de trufa, daikon, cebollino y togarashi Iberian pork tataki, ponzu sauce, truffle pasta, daikon, green onion and togarashi	23.00 €
Costillas BBQ • Bbq Ribs	21.50 €
Solomillo de ternera con pimienta de frutos rojos, puré de patata montado con mantequilla, cebollitas asadas, ensalada de espinaca y salsa bearnesa Grilled beef fillet with red fruits pepper, potato puree with butter, roasted onion, spinach salad and bearnese sauce	26.00 €

POSTRES
DESSERTS 
consultar • check with the waiter

7.00 €

SERVICIO PAN Y ACEITE // BREAD AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 2 €

Precios IVA incluido


MALCRIADO
SELECCIÓN

Queso selección carro • Cheese cart	pieza 4.00 € • ración 23.00 €
Bravas recordando Picnic Spicy Potatoes (Picnic Memories)	8.50 €
Anchoas, mantequilla de oveja y cebollino en pan brioche Brioche with anchovies, sheep butter and green onion	7.00 €
Tosta de berenjena, queso de cabra, pesto y culis de frutos rojos Toast with aubergine, goat cheese, pesto sauce and red fruits coulis	10.00 €
Torreznos de Soria “picantitos” y con un toque de lima, para dippear con nuestro guacamole fresco Spicy 'torreznos' from Soria with lime. Dip it in our fresh guacamole	15.00 €
Ajoblanco cremoso con su sardina ahumada y granizado de mango Ajoblanco (Almonds soup) with smoked sardine and mango slush	9.50 €
Cóctel de mousse de foie con yogurt de limón y frutos secos Mousse with foie, lemon yoghurt and nuts	11.00 €