

MALCRIADOS DE LA TIERRA  
FAVORITES OF THE EARTH

Steak tartar • Steak tartar 22.00 €

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 22.00 €

Gran canelón de carrillera y rabo de toro con su bechamel trufada  
Grand cannelloni filled with oxtail and beef cheek finished with  
a truffled bechamel sauce 19.50 €

Solomillo de ternera con pimienta de frutos rojos, puré de patatmontada  
con mantequilla, cebollitas asadas, ensalada de espinaca y salsa bearnesa  
Grilled beef filled with red fruitspepper, potato puree with butter,  
roasted onion, spinach salad and bearnese sauce 27.00 €

POSTRES  
DESSERTS  
consultar • check with the waiter

SERVICIO PAN Y ACEITE • BREAD AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 2.50 €

Precios IVA incluido

MALCRIADO  
SELECCIÓN

Jamón Ibérico • Iberian Ham 19.00 €

Queso selección carro • Cheese cart pieza 4.00 € • ración 23.00 €

Bravas recordando Picnic • Spicy Potatoes (Picnic Memories) 9.00 €

Anchoas, mantequilla ahumada y cebollino en pan brioche  
Brioche with anchovies, smoked butter and green onion 7.50 €

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 dipear con nuestro guacamole fresco  
Spicy 'torreznos' from Soria with lime. Dip it in our fresh guacamole. 16.00 €

Ajoblanco cremoso con su sardina ahumada y granizado de mango  
Ajoblanco (Almonds soup) with smoked sardine and mango slush 10.50 €

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
 15.50 €

Habitas baby, huevo de corral a baja temperatura y jamón ibérico  
 Baby broad beans, low cooked egg and iberian ham
 15.00 €

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
 17.50 €

Tiradito de láminas crudas de lubina, salpicón de pimienta roja  
 y aliño de ají amarillo  
 Sea bass tiradito, red peppers and yellow pepper dressing
 18.00 €

Curry verde con verduritas y langostinos  
 Green Curry with veggies and prawns
 18.00 €

Aguachile de langostinos macerados en lima, agua de tomate y pimienta,  
 servidos con pepino, cebolla y aguacate  
 Aguachile of prawns marinated in lime, tomato water and pepper,  
 served with cucumber, red onion and coriander
 18.50 €

Ceviche de pescado de temporada • Seasonal fish ceviche
 18.00 €

Pulpo en semi tempura con toque asiático  
 Octopus in semi - tempura with an Asiatic touch
 20.00 €

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
 23.00 €

Lomo de bacalao confitado, salsa arrabiata de tomate natural y  
 albahaca y chips de verduras  
 Confit cod loin served with a natural arabiata souce and fresh basil  
 with veggie chips
 23.50 €

Tataki de atún rojo de JC Mackintosh, algas wakame,  
 puré de almendras y aliño agri dulce de soja  
 Red tuna tataki (JC Mackintosh), wakame, almonds purée and  
 sweet and sour soy dressing
 23.00 €

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 €