

Steak tartar • Steak tartar 22.00 €

Costillas BBQ servidas con lechuga trocadero, pepinillo y hierbabuena
Bbq Ribs served with trocadero lettuce, pickle and speramint 24.00 €

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

Solomillo de ternera con pimienta de frutos rojos, puré de patata montada
con mantequilla y cebollitas asadas
Grilled beef filled with red fruitspepper, potato puree with butter and
roasted onion 28.00 €

POSTRES
DESSERTS
consultar • check with the waiter

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

EXTRAPAN Y ACEITE EXTRA BREAD AND OIL SERVICE 1.50 €

EXTRA PATATAS EXTRA FRIES 5,00 €

Precios IVA incluido

Gilda (anchoa o pulpo//anchovie or pulpo) 3.00 €

Jamón Ibérico de bellota • Iberian Ham 100% 26.00 €

Queso selección • Cheese selection 23.00 €

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

Anchoas, mantequilla ahumada y cebollino en pan brioche (2u)
Brioche with anchovies, smoked butter and green onion 7.50 €

Croquetas de quisquillas
Crispy shrimps croquettes 10.00 €

Torreznos de Soria "picantitos" y con un toque de lima,
para dipear con nuestro guacamole fresco
Spicy 'torreznos' from Soria with lime to dip it in our fresh guacamole. 16.00 €

Focaccia con mortadella, burrata y pesto de pistacho
Focaccia with mortadella, burratina and pistachio pesto
€ 10.50

— CONSENTIDOS DEL MAR —
FAVORITES OF THE SEA

Ajoblanco cremoso con su sardina ahumada y granizado de mango Ajoblanco (almonds soup) with smoked sardine and mango slush	10.00€
Cherries confitados, lechuga Trocadero, pistachos, straciatella y su vinagreta Straciatella, candied cherries, Trocadero lettuce, pistachios and vinaigrette	16.50€
Flor de alcachofa confitada, escamas de almendra y aceite trufado Artichoke flower, almond's slices and truffle oil	15.50€
Mejillones en su escabeche casero Mussels in homemade marinade escabeche	16.00€
Lubina marinada en nuestra salsa cítrica y soasada después Citrus marinated sea bass and then grilled	18.50€
Curry verde con verduritas y langostinos Green Curry with veggies and prawns	18.00€
Pulpo en semi tempura con toque asiático Octopus in semi-tempura with an Asiatic touch	21.00€

Ceviche de pescado de temporada • Seasonal fish ceviche	18.00€
Salmón caramelizado marinado en pasta de soja fermentada, servido con patata baby, y pipas de calabaza Caramelized Salmon marinated in soy with baby potato and pumpkin seeds	23.00€
Lomo de bacalao confitado, salsa arrabiata de tomate natural y albahaca y verdura de temporada Confit cod loin served with arrabiata sauce and fresh basil with seasonal veggies	23.50€
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	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€