

ENTRANTES

**Tostaditas Crujientes de Atún Rojo 9€**

Ponzu-Jalapeño, Caviar Cítrico y Mix de Algas (P,S)

**Ceviche de Pescado Según el Mar 10€**

Maracuyá, Coco y Manzana Verde (P,S)

**Ceviche de Vegetales y Quínoa Andina 6€**

Zumo de Tomate (S)

**Cocktail Acapulco 9€**

Gambas, Aguacate y Mango (S,Cr)

**Untuoso de Aguacate 9€**

Cilantro, Lima, Jalapeño y Chips Vegetales (L)

**Rulo de Queso de Cabra y Jamón 8€**

Jalea de Chipotle y Tomate Valenciano con Pesto de Epazote (L,G,F)

**Bizcocho de Maíz Amarillo 7€**

Salsa de Piquillos Rostizados (L,G,F)

**Dip de Alcachofa y Espinacas 8€**

Tostas de Pan Rústico (L,G,F)

**Crema de Brócoli 8€**

Leche de Coco , Coco Tostado y Almendra (L,F,G)

**Crema de Trufa Blanca de Teruel 9€**

Pasta de Trufa Negra, Boletus y Nuez de Castilla (L.F.G)

**Crema de Calabaza Asada 7€**

Aceite de Chile Morita y Cortezas de Cerdo (L,G)

PRINCIPALES

**Ensalada Cobb 10€**

Pollo, Cheddar, Bacon, Huevo, Tomate, Aguacate y Aderezo de Queso Azul (H,L)

**Ensalada Tabulé 10€**

Cous Cous, Menta, Pollo, Mozzarella Fresca, Almendra y Aderezo de Frutos Rojos (L)

**Ensalada de Kale y Espinacas 10€**

Nuez de Castilla y Gorgonzola Dulce con Aderezo de Miel y Mostaza Antigua (L,M,F)

**Chapata de Pechuga de Pollo BBQ - Chipotle y Bourbon 12€**

Marinado y Horneado a Baja Temperatura, Cheddar, Provolone y Bacon (M,L,G)

**Chapata de Roast Beef Casero con su propio Demi Glace 16€**

Cebolla Caramelizada, Queso Edam y Provolone (M,L,G)

**Tacos de Pato con Salsa de Ciruela 10€**

Pico de Gallo de Mango, Pepino, Cebolla Morada y Cilantro (G,S)

**Tacos de Cordero con Mole Manchamanteles 10€**

Cre moso de Cilantro y Cebolla Morada Encurtida (G,S,C,L)

**Papillote de Pescado Según el Mar a la Meuniere 17€**

Lima, Vino Blanco, Mantequilla, Alcaparras y Perejil (P,L)

PRINCIPALES

**Mac & Cheese de Bogavante 19€**

Havarti, Cheddar, Mascarpone, Gratinado con Panko y Grana Padano (C,L,G)

**Ñoquis con Gorgonzola y Avellanas Tostadas 14€**

Virutas de Chocolate Negro Mexicano y Uvas Pasas (G,L,F)

**Penne al Pesto de Cacahuete y Albahaca con Gambas 14€**

Sésamo Garrapiñado y Grana Padano (G,L,F)

**Pollo Korma 16€**

Curry Korma, Arroz Basmati y Yogurt (L,G)

**Pato Confitado a Baja Temperatura 18€**

Quinoto de Azafrán, Glaseado de Vino Tinto y sus Verduras (L,G,D)

**Short Rib Braseado al Vino Tinto 18€**

Puré de Patata y sus Verduras (G,L,D)

**Paleta de Cordero Rostizados con Mantequilla de Romero 35€**

Para 2 Personas

Glaseado de Cerveza Oscura y Boniato Asado (G,L)

