



— CHACINAS Y SALAZONES —

- Gildas de anchoa de Doña Tomasa 3,5
Anchoas 00 AOVE y pan de cristal 20
Jamón de bellota 100% ibérico Encinares del Sur D.O.P Valle de los Pedroches 29
Lomo de bellota 100% ibérico Encinares del Sur D.O.P Valle de los Pedroches 28
Cecina de León y almendras fritas 28

— PICOTEO CASTIZO —

- Croquetas de trufa 6 ud. 18
Croquetas de jamón ibérico 6 ud. 12
Ensaladilla de gambas a la brasa con encurtidos 14
Torreznos de cochinillo con patatas revolconas 17
Patatas bravas con salsa de kimchi
y alioli suave de ajo negro 13
Chuletitas de conejo fritas con patatas paja 15

— RAW BAR —

- Ostras al natural N2 ud. 6
Crudo de atún rojo Balfegó con piparras 17
Carpaccio de gamba roja con yema ahumada
y crujiente de clara (añade caviar +28€) 24
Tiradito de hamachi con ají amarillo 22
Tartar de atún rojo sobre causa limeña de patata (añade caviar +28€) 22
Ceviche de corvina y mango con leche de tigre de maracuyá y rocoto 22

— ENTRANTES —

- Brioche de steak tartar de chuleta y mayonesa picante 2ud (añade caviar +28€) 12
Alcachofas crujientes con salsa de pimientos asados y avellana 16
Ensalada de tomate de temporada con ventresca y aliño de encurtidos 22
Burrata con tomates infundados y nectarinas a la brasa 18
César con pollo a la parrilla 17
Gran puerro al horno de leña 14
Berenjena asada con parmesano, mozzarella y pesto 15
Canelón de cangrejo con salsa laksá picante 26
Mejillones al vapor con curry rojo y salvia 24
Almejas marinera a la brasa 28

PIZZAS A LA LEÑA

- Burrata, mortadella di Bologna y crema de pistachos 22
- Tartufata, queso Mahón y trufa fresca 32
- Salmón marinado en casa, crème fraîche, cebollino e Ikura (añade caviar +28€) 24
- Cecina de Wagyu, kale crujiente e higos 24
- Cochinita pibil, salsa verde de chiles y cebolla encurtida 23
- Prosciutto cotto, colmenillas confitadas, yema ahumada y polvo de aceituna 22

CARNES A LA PARRILLA

- Chuleta de vaca madurada €/kg 95
- Lomo bajo de vaca simmental 35
- Solomillo de rubia gallega 32
- Burger trufada con huevo Mena 19
- Pluma ibérica de bellota marinada 25
- Chuletitas de lechal a la brasa 31

GUARNICIONES

- Bimi a la brasa 6 / Pimientos de piquillo confitados 6 / Patatas fritas 6
- Parmentier de patata 6 / Ensalada verde con cebolla 6

DE LA LONJA

- Lomo de corvina a la plancha con salsa de curry verde y pack choi 28
- Merluza la romana con holandesa y espinacas salteadas 25
- Huevos rotos con gamba roja al ajillo (añade caviar +28€) 34
- Salmón a la brasa con kale crujiente 27

POSTRES Y HELADOS

- Bizcocho de tres leches con sopa de maracuyá y petazetas de chocolate blanco 8
- Brownie con crema de croissant, chocolate fundido y helado de nata ahumada 8
- Piña a la brasa, crumble y helado de coco 8
- Oda al roscón: gofre y helado de roscón con nata montada 9
- Lemon pie con merengue italiano 9
- Tarta de queso Mena 9
- Helados caseros €/bola 4

