



## — 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 cochinitillo 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

