

PARA PICAR

Corazón de alcachofa a la robata GRILL JAPONÉS 16
 Hummus, papadum y especias libanesas 12.5
 Sonsos fritos 14
 Navajitas del Delta a la brasa 16.5
 Tacos de cochinito asado al horno de leña 16
 Cigala a la robata GRILL JAPONÉS (1 UD.) 8
 Croquetas del día (4 UDS.) 8
 Chicken wings de pollo de corral a la brasa (4 UDS.) 12
 Berenjena a la leña con miel de caña y lima 12
 Salteado de setas de temporada a la brasa 16
 Cangrejo real a la brasa 20
 Espeto de calmarcitos de playa con su tinta 15
 Jamon ibérico de bellota y pan con tomate 21
 Cecina de vaca del valle del Esla 14
 Sardinas de costa marinadas 11
 Berberechos a la brasa con curry rojo 18
 Mejillones al horno de leña con tomate fresco y albahaca 13
 Pincho de cordero 14
 Samjang coreano de panceta ibérica 16
 Pulpo a la brasa con tatemada de verduras 17

CARNES

Steak tartar dry aged ahumado con yema trufada 21
 Solomillo de ternera à la broche con setas de temporada y crema de calabaza trufada 23
 Picantón eco asado a la leña 18
 Hamburguesa de ternera eco a la parrilla, chutney de cebollas y pan de cerveza negra 18

PESCADOS

Espeto del día a la brasa 23
 Rodaballo salvaje a la brasa con setas e hinojo 25
 Pescado a la brasa según captura con verduras 25
 Vieiras asadas con puré de celery y pistachos 21
 Hamburguesa de cangrejo de concha blanda con sésamo, chili y lima 16

S • PAS

Sopa caliente de buey de mar con un toque de humo 17
 Laksa de gamba de costa con su dumpling 16

PASTAS

Linguine alle vongole 18
 Cappelletti de pato con crema de foie, trufa y avellanas 19
 Rigatoni con tomate, burrata y albahaca 15
 Ragú de rabo de toro con gnocchetti cacio e pepe (*pecorino romano y setas de temporada*) 22
 Canelón de pintada con setas y trufa 18

ARR • CES (MÍN. 2 PERSONAS)

Arroz de conejo y butifarra 23 PP
 Meloso de cigala 24 PP
 Arroz de ceps y gambas 26 PP