

PARA PICAR

Hummus, papadum
y especias libanesas 12

Gambitas rojas de playa fritas 14

Navajitas del Delta a la brasa 16

Tiradito de pescado de costa
con ponzu de maracuyá 17

Cecina de vaca del Valle del Esla (100GR) 14

Sardinas de costa marinadas (5UD) 11

Sopa fría de Buey de Mar
con un toque de humo 17

Berberechos a la brasa al curry rojo 18

Mejillones al horno de leña
con tomate fresco y albahaca 13

Pulpo a la brasa con huevo a baja
temperatura y cremoso de patatas 24

VERDES Y LIGEROS

Crema de calabaza ecológica trufada
a la brasa con huevo poché 14

Salteado de setas de temporada
a la brasa 16

Remolacha asada a la sal con burrata,
pistachos y vinagre de Granada 17

Tatin de tomates al horno de leña
con idiazabal 13

Berenjena a la leña miel de caña y lima 12

CARNES

Steak tartar dry aged ahumado
con yema trufada 21

Solomillo de ternera a la broche
con setas de temporada y crema d
e calabaza trufada 23

Picantón eco a l'ast de leña 18

Hamburguesa de ternera eco a la parrilla,
foie gras, chutney de cebollas y pan de
cerveza negra 18

PESCADOS

Tataki de atún rojo, pimienta
rosa y sésamo negro con miso
coreano y rabanitos 23

Espeto de salmonete a la brasa 25

Hamburguesa de cangrejo de concha
blanda con sésamo, chili y lima 16

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

Suquet de pescado de roca
con alcachofa a la brasa 24

PASTAS

Linguine alle vongole 18

Cappelletti de pato con crema
de foie, trufa y avellanas 19

Rigatoni con tomate, burrata
y albahaca 15

Ragout de rabo de toro con
Gnocchetti caccio e pepe
(pecorino romano y setas
de temporada) 22

ARRANCES (MIN. 2 PAX)

Gambas con ceps a la brasa 26

Seco de espardenyes 27

Caldoso con cigalas a la brasa 24

PER PICAR

- Hummus, papadum
i espècies libaneses 12
- Gambetes vermelles de platja fregides 14
- Navalles del Delta a la brasa 16
- Tiradito de peix de costa
amb ponzu de maracujà 17
- Cecina de vaca del Valle del Esla (100 G) 14
- Sardines de costa marinades (5 U.) 11
- Sopa freda de bou de mar
amb un toc de fum 17
- Escopinyes a la brasa amb curri vermell 18
- Musclos al forn de llenya
amb tomàquet fresc i alfàbrega 13
- Pop a la brasa amb ou a baixa
temperatura i cremós de patata 24

VERDS I LLEUGERS

- Crema de carabassa ecològica
trufada a la brasa amb ou poché 14
- Saltat de bolets de temporada a la brasa 16
- Remolatxa escalivada a la sal amb
burrata, festucs i vinagre de magrana 17
- Tatin de tomàquets al forn de llenya
amb Idiazabal 13
- Albergínia a la llenya amb
mel de canya i llimes 12

CARNS

- Steak tartar dry aged fumat
amb rovell d'ou trufat 21
- Filet de vedella à la broche amb
bolets de temporada i crema de
carabassa trufada 23
- Pollastró eco rostit a llenya 18
- Hamburguesa de vedella eco a la
graella, foie gras, chutney de ceba
i pa de cervesa negra 18

PEIX • S

- Tataki de tonyina vermella,
pebre rosa i sèsam negre
amb miso coreà i ravenets 23
- Espeto de moll a la brasa 25
- Hamburguesa de cranc de closca
tova amb sèsam, xili i llima 16
- Rèmol salvatge a la brasa
amb bolets i fonoll 25
- Peix a la brasa segons
captura amb verdures 25
- Vieires rostides amb puré
d'api i festucs 21
- Suquet de peix de roca
amb carxofes a la brasa 24

PASTES

- Linguine alle vongole 18
- Cappelletti d'ànec amb crema
de foie, tòfona i avellanes 19
- Rigattoni (pecorino romà) amb
tomàquet, burrata i alfàbrega 15
- Guisat de cua de toro amb
gnocchetti cacio e pepe
(picorino romà i bolets
de temporada) 22

ARR • SS • S (MIN. 2 PAX)

- Arròs de gambes amb
ceps a la brasa 26
- Arròs sec d'espardenyes 27
- Arròs caldós amb
escamarlans a la brasa 24

T • SHARE

Hummus, papadum
and lebanese spices 12

Fried mini red prawns 14

Grilled Delta razor shells 16

Coast fish tiradito with
passion fruit ponzu 17

Cured meat from the Esla Valley (100GR) 14

Marinated coast sardines (5UD) 11

Cold crab soup with a touch of smoke 17

Grilled cockles with red curry 18

Mussels baked in a wood-fired oven
with fresh basil and tomato 13

Grilled octopus with low temperature
egg and creamy potatoes 24

GREENS

Truffled grilled eco pumpkin
cream with poached egg 14

Sautéed seasonal mushrooms on the grill 16

Roasted salted beet with burrata,
pistachios and pomegranate vinegar 17

Wood-fired oven baked tatin
with idiazabal 13

Wood-roasted eggplant
with cane syrup and lime 12

MEAT

Dry aged smoked steak tartare
with truffled egg yolk 21

Beef sirloin with seasonal
mushrooms and truffled pumpkin
cream 23

Eco chicken a l'ast firewood 18

Grilled eco beef burger,
foie gras, onion chutney and
dark beer bread 18

FISH

Red tuna tataki, pink pepper
and black sesame with Korean
miso and radishes 23

Grilled red mullet skewer 25

Soft Shell crab burger
with sesame, chili and lime 16

Wild grilled turbot with
mushrooms and fennel 25

Grilled fish according
to catch with vegetables 25

Roasted scallops with
celery puree and pistachios 21

Rock fish suquet
with grilled artichoke 24

PASTA

Linguine alle vongole 18

Duck cappelletti with foie,
truffle and hazelnut cream 19

Rigatoni with tomato, burrata and basil
15

Oxtail ragout with gnocchetti
caccio e pepe (roman pecorino
and seasonal mushrooms) 22

RICE (2 PAX MIN)

Prawns with grilled mushrooms 26

Dry of espadilles 27

Brothy rice with grilled
Norway lobster 24

À GRIGN • TER

- Houmous, papadum et épices libanaises 12
- Fritures de petites crevettes rouges de plage 14
- Couteaux du Delta à la braise 16
- Tiradito de poisson de la côte avec ponzu de fruits de la passion 17
- Bœuf séché de la Vallée del Esla (100 G) 14
- Sardines de la côte marinées (5 PIÈCES) 11
- Soupe froide de tourteau légèrement fumé 17
- Sauté de champignons de saison braisés 16
- Moules cuites au four à bois, sauce aux tomates fraîches et basilic 13
- Poulpe braisé avec œuf à basse température et crémeux de pomme de terre 24

VERTS ET LÉGERS

- Crème de courge bio braisée à la truffe et son œuf poché 14
- Sauté de champignons de saison braisés 16
- Betterave en croûte de sel et burrata, pistaches et vinaigre de grenade 17
- Tarte Tatin aux tomates grillées au four à bois, accompagnée de fromage Idiazabal 13
- Aubergines cuites au four à bois, sirop de canne à sucre et citron vert 12

VIANDES

- Steak tartare de bœuf affiné fumé et jaune d'œuf à la truffe 21
- Filet mignon à la broche aux champignons de saison, accompagnée de crème de courges à la truffe 23
- Coquelet bio rôti au four à bois 18
- Hamburger de veau bio grillé, foie gras, chutney d'oignons et pain de bière brune 18

P • ISS • NS

- Tataki de thon rouge, poivre rose et sésame noir, accompagné d'une soupe miso coréenne et de petits radis 23
- Brochette de rouget braisé 25
- Hamburger de crabe à carapace molle au sésame, piment et citron vert 16
- Turbot sauvage braisé, accompagné de champignons et de fenouil 25
- Poisson braisé selon la pêche et ses légumes 25
- Saint Jacques rôties et purée de céleri et pistaches 21
- Ragoût de poisson de roche et ses artichauts braisés 24

PÂTES

- Linguine alle vongole 18
- Cappelletti au canard avec crème de foie-gras, truffe et noisettes 19
- Rigattoni aux tomates, burrata et basilic 15
- Ragoût de queue de taureau accompagné de gnocchetti cacio e pepe (pecorino romano et champignons de saison) 22

RIZ (MIN 2 PAX)

- Crevettes aux champignons braisés 26
- Riz sec aux bêtes de mer 27
- Riz moelleux aux langoustines braisées 24