

## ENTRANTES



- Lasaña wanton de vieira y gamba roja     .... 9,5 €
- Croquetas de bogavante (unidad)      .... 4,5 €
- Lingote queso gran reserva La Antigua, solomillo de Angus y piñones   .... 10 €
- Gyozas de pollo de corral y setas shitake (6 unidades)    .... 15 €
- Zamburiñas, cítricos, mayo de coral y huevas de trucha (4 unidades)   .... 16 €
- Ceviche verde de lubina salvaje   .... 15,5 €
- Tiradito de atún con leche de tigre de ponzu y rocoto, mayo ahumada   .... 20 €



## PRINCIPALES

- Curry rojo de gambas con fideos Vermicelli   .... 20 €
- Gallo Pedro con mayonesa de wasabi      .... 22,5 €
- Lomo de merluza, crema de chalotas, cherries confitados, aceituna Gordal y alcaparras fritas   .... 24 €
- Chili crab del señorito    .... 28 €
- Pollo croquet a baja temperatura relleno de bacon ahumado, manzana y mango con puré cítrico de coliflor   ... 26 €
- Tataki de presa ibérica de bellota, aguacate y chipotle  ... 24 €
- Costilla de cerdo a baja temperatura, salsa japo picante, crema de hinojo, mango y aire de romero   ... 25,5 €
- Rabo de ternera al estilo cordobés  ... 29,5 €

## MENU DEGUSTACIÓN\* 55 €

\*POR ENCARGO

## POSTRES

- Tarta árabe a mi estilo     ... 7 €
- Panna cotta y fruta de la pasión  ... 7 €
- Bizcocho de chocolate, mousse de avellana y flor de sal     ... 8 €
- Tabla de quesos de mes  ... 20 €

## SERVICIO DE PAN 2€

Alérgenos:



Gluten



Huevos



Leche



Pescado



Crustáceos



Moluscos



Frutos secos



Soja



Sésamo



Apio