

Para compartir y entrantes

Gamba Roja a la Plancha 16(4ud)

Grilled Red Shrimp

Carpaccio de solomillo madurado flameado 21

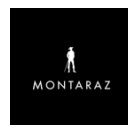
Con Parmesano y cacahuete

Flamed aged sirloin carpaccio with Parmesan and peanut

Jamón ibérico Montaraz 26 ½ 15

Con pan con tomaca

Montaraz iberian ham with tomato bread



Tomates aliñados 16

tomates frescos, raff y cherry rama

Seasoned tomatoes the best on the market with spring onion and pickles

Ensaladilla de atún con anchoas 18 ½ 10

Con dos mayonesas y grissini

Tuna salad with anchovies

Ensalada de langostinos de Sanlúcar en tempura 24

con mayonesa de kimchi y brotes de cilantro

Sanlúcar prawn salad in tempura with kimchi mayonnaise and cilantro sprouts

Croqueta de jamón o boletus 3,5

Ham or boletus croquette

Huevos rotos con gambas 26

Opción de agregar Caviar Lata 10 GR(28€)

Broken eggs with shrimp



Pan y aperitivo 3,8€

Bread and appetizer 3,8€

Para Continuar



Aguacate a la brasa	18
Con vinagreta, pesto y nueces	
Grilled avocado with vinaigrette, pesto, and walnuts	
Tortilla vaga de Bacalao al ajillo	18
Con Huevos camperos y bacalao el Barquero	
Wandering cod garlic tortilla with free-range eggs and el barquero cod	
Arroz meloso de sepia y pulpo	28
Arroz Moli Roca	
Creamy rice with cuttlefish and octopus	
Arroz a la llauna con rabo de toro y foie	28
Con mayonesa de ajo negro	
Llauna-style rice with oxtail and foie gras	
Steak tartar de lomo de vaca madurada	28
Aliñado al momento delante del cliente	
Aged beef sirloin steak tartare	

Para Terminar

Tarantelo de atún rojo Petaca Chico a la brasa	33
Con chutney de mango y pure de patata al ajo	
Grilled Petaca Chico red tuna with mango chutney and garlic mashed potatoes	
Canelón XXL de faisán	24
con duxelle de champiñones y queso manchego	
Pheasant cannelloni au gratin with Manchego cheese	
Entrecôte de vaca madurada sel. Discarlux 350gr	34
con salsa la pimienta verde y patatas fritas	
Aged beef entrecôte sel. Discarlux 350gr with sauce, green pepper, and French fries	
Carrillera de ternera a la bourgignon	28
con setas y puré Robuchon	
Bourguignon-style veal cheek with seasonal mushroom	



EXTRAS:

Patatas fritas (French fries) 4,5
 Puré Robuchon 4,5
 Caviar Bolshoi Kaluga 10Gr 28

