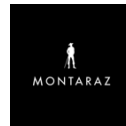


## Para compartir y entrantes

Ostra Speciale de Claire No 2	3.8		
Oyster Speciale de Claire No 2			
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	25	½ 15	
Con pan con tomaca			
Montaraz iberian ham with tomato bread			
Tomates aliñados			15
tomates feo, ralf 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			
Tartar de Atún rojo con Huevo frito		24	
Opcion de agregar Caviar Lata 10 GR(28€)			
Red Tuna Tartare with Fried Egg			



Pan y aperitivo 3,8€  
Bread and appetizer 3,8€

## Para Continuar



Aguacate a la brasa	17
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	27
Arroz Moli Roca	
Creamy rice with cuttlefish and octopus	
Arroz meloso de pollo de pata negra	27
Con queso Manchego	
Creamy black-foot chicken rice with Manchego cheese	
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	32
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	
Garbanzos con rabo de toro y foie	26
Guiso deshuesado, con piparras	
Chickpeas with oxtail stuffed with foie gras	
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

