

TAPAS

Salmorejo con su huevo y jamón ibérico	8€
Croquetas cremosas de jamón ibérico o boletus (6 uni.)	12€
Bocadillo de calamares en pan brioche con mahonesa de limón	7€
Patatas Bravas	8€
Ensalada de tomatitos confitados en hierbas mediterráneas, burratina fresca	12€
Puntillitas con muselina de lima	13€
Jamón ibérico de bellota, pan cristal y tomate rallado	24€

ARROCES

Risotto de carrilleras de ternera y trigueros	16€
Fideuá de mariscos con ali oli de gambón	17€
Arroz a banda	19€

PRINCIPALES

Guiso de rabo de vacuno desmigado en pan brioche con mahonesa de chipotle	13€
Hamburguesa de vaca madura, bacon crujiente y queso semicurado	14€
Bacalao asado y gratinado sobre pimientos al carbón	19€
Pulpo al grill, patatas revolconas y kale crujiente	21€
Solomillo a la parrilla, patatas risoladas al romero y verduras salteadas	23€

POSTRES

Torrija caramelizada con azúcar de caña y helado de vainilla	7€
Fluido de chocolate con helado de violetas	8€
Flan de queso	7€

TAPAS

"Salmorejo" with egg and Iberian ham	8€
Creamy Iberian ham or boletus croquettes (6 uni.)	12€
Fried squid on a brioche bun with lemon mayo	7€
"Bravas" potatoes	8€
Cherry tomato confit with Mediterranean herbs, fresh burratina	12€
Fried baby squid with lime mousseline	13€
Iberian bellota ham, crispy bread and grated tomato	24€

RICE

Veal cheek and green asparagus risotto	16€
Seafood noodle paella with prawns alioli	17€
"A banda" rice paella	19€

MAINS

Slow braised oxtail on a brioche with chipotle mayo	13€
Matured beef burger, crispy bacon, semi-cured cheese	14€
Cod au gratin with charred peppers	19€
Grilled octopus "revolconas" potatoes and crispy kale	21€
Grilled beef tenderloin steak, rissole potatoes with sautéed vegetables	23€

DESSERTS

Caramelized brioche with brown sugar and vanilla ice cream	7€
Chocolate fondant with violet ice cream	8€
Cream cheese custard	7€