

## IBÉRICOS Y PRODUCTOS TÍPICOS DE LA TIERRA

• Jamón ibérico, pan de cristal y tomate natural.	24,00	• Lomo ibérico de orza con asadillo de pimientos y ali oli casero.	15,00
• Lomo ibérico de bellota, pan de cristal y tomate natural.	18,00	• Zarajos de cordero lechal de Tarancón.	9,50
• Rueda de ibéricos de bellota, pan de cristal y tomate natural.	18,00	• Morteruelo casero de caza.	12,00
• Tabla de quesos manchegos con denominación de origen.	15,00		

## MOMENTO VERDE...

• Ensalada de tomate raff con tacos de bonito del norte y piparras.	13,00	• Ensaladilla rusa con ventresca de bonito del norte.	10,00
• Ensalada de asadillo de pimientos caramelizados con ventresca de bonito del norte.	13,00	• Ensaladilla de langostinos rallados con mahonesa de jugo de carabineros.	12,00
• Ensalada cesar de pollo crujiente, salsa cesar y croutons de pan.	12,00	• Flor de alcachofa a la plancha con sal maldón y AOVE.	12,50

## TAPAS Y COCINA "ESSENTIA" (Pintxos en miniatura)

• Croqueta deconstruida de ropa vieja.	2,50	• Pan bao al vapor con chipirón nacional, mahonesa de lima y brotes gourmet.	3,50
• Tarrito de huevo de corral a baja temperatura con habitas baby y jamón ibérico.	6,00	• Pintxo "Induráin" (taco de bonito del norte, piparras y anchoa del cantábrico)	3,50

## PARA COMPARTIR

• Torreznos caseros.	6,00	• Huevos de corral con crema de foie y boletus.	16,00
• Croquetas de jamón ibérico.	12,00	• Cazuelita de patatas con huevos de corral, gamba roja y gulas.	16,00
• Patatas baby "PICA PICA" con salsa brava casera.	7,00	• Tortillita de bacalao y cebolleta tierna.	12,00
• Foie micuit con pan de especias.	17,00	• Rissoto de calamares, su tinta y tallarines de sepia.	14,00
• Revuelto de la tierra (boletus edulis, espárragos trigueros y jamón ibérico)	14,00	• Nachos caseros con crema de queso y guacamole.	12,50
• Revuelto mar y montaña (gambón, setas y ajetes tiernos)	14,00	• Tallarines al estilo thai.	12,00
• Lagrimas de pollo de corral marinado.	9,00		

## DEL MAR...

• Calamares frescos de potera a la romana.	22,00	• Daditos de merluza a la romana con salsa tártara ligera.	14,50
• Gamba blanca de Huelva cocida o a la plancha.	25,00	• Bacalao en tempura con mahonesa de puerro y ajo asados.	16,00
• Piruleta de gambón con mahonesa de kimchi.	12,50	• Tartar de atún rojo salvaje.	16,00

## NUESTRA PARRILLA

• Entrecot de vaca trinchado con patatas fritas y pisto casero.	19,50	• Chuletillas de cordero lechal a la brasa con patatas fritas.	19,50
• Pluma ibérica trinchada con cebolla caramelizada y melón osmotizado.	19,00	• Butifarra a la brasa con mahonesa de chimichurri y patatas fritas.	10,00

## TOSTAS

• Tosta de jamón ibérico de cebo con tomate natural rallado.	7,00	• Tosta de merluza pincho con ali oli y gulas al ajillo.	8,00
• Tosta de salmón marinado con crema de queso y mahonesa de lima.	7,00	• Tosta de solomillo con queso de cabra con cebolla caramelizada y mermelada de higos.	9,00

## HAMBURGUESAS ESSENTIA

• Hamburguesa clásica (hamburguesa de ternera, queso cheeddar, cebolla caramelizada, tomate y mezclum gourmet)	9,00	• Hamburguesa de pollo (hamburguesa de pollo empanado, queso cheeddar, tomate, maíz, cebolla crujiente y salsa cesar)	10,00
• Hamburguesa ibérica (hamburguesa de presa ibérica, queso manchego, panceta ibérica y cebolla caramelizada y mezclum gourmet)	10,00	• Hamburguesa gourmet (hamburguesa de ternera, boletus edulis, foie, mermelada de higos, cebolla caramelizada y mezclum gourmet)	13,50

\*todas nuestras hamburguesas se realizan a la brasa y van acompañadas de patatas gajo\*

## BOCADILLOS

• Bocadillo de jamón ibérico de cebo con tomate.	8,00	• Bocadillo de ternera, brotes tiernos y mahonesa de mostaza de Dijon.	8,00
• Bocadillo ibérico (jamón ibérico, lomo ibérico, queso manchego y tomate)	8,00	• Bocadillo de ibéricos (lomo o salchichón o chorizo)	8,00