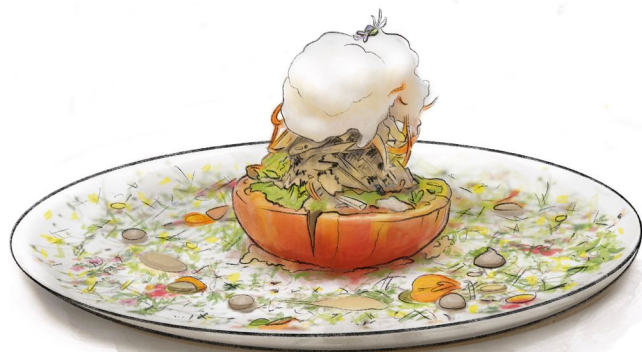




· *Índice* ·

Compartimos tradición y diversión	2
Arroces diferentes y entusiastas	4
Producto, cariño y mucho humo	5
Del mar y la ilusión	6
De la montaña y su amabilidad	7
Postres, dulces y felicidad	8
Menú infantil	9

Compartimos tradición y diversión



Jamón de bellota ibérico “Carrasco” sobre pan soplado relleno de tuétano de tomate. ■	18,50
Tartar de tomate de guarda y anchoas del cantábrico con encurtidos mediterráneos. +	17,90
Ensalada César en rolls de pollo asado con “air parmesano” y lima. + ● ▲ ■ ◐ ✱	15,50
Ensaladilla de pulpo ahumado , zanahoria asada y caviar rojo con hoja de shiso en tempura. + ■ ✱ ▲ ♡	15,70
Ensalada de tomate temporero , pollo tomatero (coquelet) en emulsión de sus jugos y vinagre de jerez reserva con matices provenzales ✱ ▲	14,50
Pasión por el foie , fruta de la pasión rellena de mousse de foie caramelizada y flan de pasión acompañado de plum-cake de pasión ▲ ●	17,90
Papas y batatas bravas “Papúa Colón” con espuma de alioli ligero y salsa brava tradicional ▲ ● ■	14,50
Buñuelos de bacalao rellenos de “Ajo Arriero” tradicional y finas láminas de bacalao a 52°C. + ■ ✱ ▲ ●	14,30
Croquetas de Cocido Madrileño , huevo cocido y mayonesa al Jerez. ■ ✱ ▲ ●	13,30
Croquetas de jamón y jamón ibérico “Carrasco”. ■ ✱ ▲ ●	14,20

Compartimos tradición y diversión



Tortilla “vaga” de cocochas de merluza braseadas con dos pilpiles de amontillado y guindillas dulces. ▲◆+

17,90

Puntillitas a la andaluza puntilla de huevo frito con patata panadera 24 horas pochada y adobo gaditano. ♣▲■◐*

15,90

Raviolis de langostinos como los hacía “Joël Robuchon” (bullabesa, armagnac y trufa negra) ●♣■◆

17,90

Guiso de pasta puntalet, con marisco rojo, yema de huevo curada en pimienta sichuan y tofu agripicante como se hace en Hong Kong. ♣■◆*▲

14,20

Pencas de acelga a la meunière de frutos secos tostados. ■◆▲◆

12,90

Salteado de fideos japoneses, vegetales de temporada y cefalópodos al sésamo tostado. ■▲*◐♣

14,90

Arroces diferentes y entusiastas



Arroz templado con aliño japonés, salmón marmolado y ponzu de lima kaffir. * ♣ + 16,50

Arroz bombita al “beurre blanc” con espárragos blancos y verdes al jugo de pollo l’ast. ▲ ● * 19,20

Caldero de arroz Carnaroli envejecido 5 años con vieiras, picada de langostino y crema al azafrán. + ♣ ● ● 21,50

Arroz bomba mantecado y picanha de vaca rubia gallega madurada 180 días de cárnicas LyO. 23,80

Producto, cariño y mucho humo

(Todos ellos servidos con guarnición aparte)



Pulpo gallego a las brasas y Aove de pimentón de la vera. ♣	22,80
Calamar de potera y Aove de su tinta. ♣	23,80
Carabineros XXXL a las brasas de encina y Aove de arbequina. · 2 unidades · ●	43,50
Cocochas de merluza , a las llamas como en “Donosti”. +	28,30
Steak tartar “Jules Verne” de vaca gallega con aromas de sarmientos. ▲ ◀	25,30
Lomo de vaca vieja rubia gallega de cárnicas LyO madurada 120 días a las brasas.	74 /600g
Entraña de vaca vieja 60 días de LyO y Aove de “chimichurri”.	22,90
Mollejas de ternera mayor LyO y Aove de hierbas.	23,50

Del mar y la ilusión

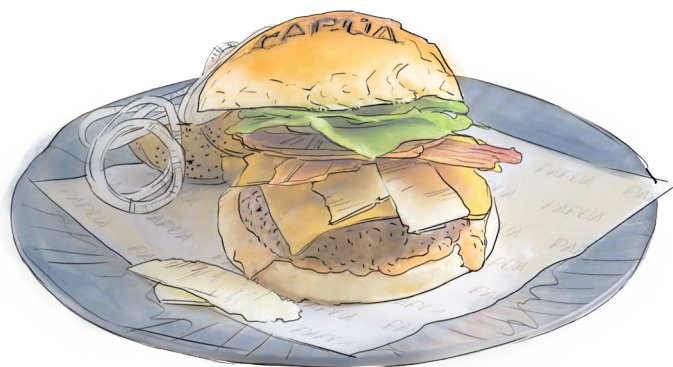


Bonito del Cantábrico atemperado con tomates asados, secos y confitados + » 19,80

Albóndigas de rape “ibérico” con salsa verde de jalapeños y crema agría + ■■ 20,50

Merluza de Celeiro con setas de temporada a la crema y aceite de aceituna negra + » ■ 21,50

De la montaña y su amabilidad



Solomillo de vaca gallega LyO al oporto con hojaldre Wellington relleno de duxelle de champiñones. **◆ ■ »** 27,40

Filete ruso de vaca vieja madurada y canelón de ragout de trompetas de la muerte con crema de conté. **◆ ■ »** 21,30

Jarrete de cordero lacado con aromas del Magreb. **◆ ■ »** 23,50

Hamburguesa de vaca vieja LyO madurada “Big-Papúa” con queso cheddar envejecido, salsa mil islas “hand-made” y bacon crispy. **◆ ■ ▲ *** 16,50

Postres, dulces y felicidad



Tarta “entre algodones” de frambuesas, rosas y lichies con nube de azúcar. ◆◆▲	/2pax 16
Mini-cake invertida de chocolate fondant 70% origen Papúa con helado de avellanas. ◆◆▲◆	10,50
Tarta de queso Payoyo y violetas de Madrid. ◆▲	8,50
Arroz con leche , coco, citronela y sabayón de yema de albahaca thai ◆▲	8,50
Crema tostada de Madrid y helado de caramelo flor de sal ◆▲◆	8,50
Torrija caramelizada con vainilla, haba tonka y café ◆▲◆	8,50

Menú infantil



Croquetas de jamón (2 uds)

Pasta con salsa boloñesa

Helado

-chocolate
-vainilla

18 €

Anexo:

- **1. CEREALES, CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN** (Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados).
- **2. CRUSTÁCEOS** y productos a base de crustáceos.
- ▲ **3. HUEVOS** y productos a base de huevo.
- + **4. PESCADO** y productos a base de pescado. Salvo gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides y gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.
- ★ **5. CACAHUETES** y productos a base de cacahuete.
- ✱ **6. SOJA** y productos a base de soja.
- **7. LECHE** y sus derivados.
- ◆ **8. FRUTOS DE CÁSCARA**, frutos secos y derivados. Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados
- ♦ **9. APIO** y derivados.
- ◁ **10. MOSTAZA** y derivados.
- ◀ **11. SÉSAMO** y productos a base de sésamo.
- » **12. DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS:** En concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante.
- ♥ **13. ALTRAMUCES** y productos derivados.
- ♣ **14. MOLUSCOS** y productos a base de moluscos.