

## FRESCOS + VERDES

### ENSALADA DE TOMATE ROSA Y VENTRESCA DE ATÚN ESCABECHADA 16.00

Tomate rosa de Barbastro con ventresca de bonito fresco\* escabechado en casa.

### ENSALADA CESAR CON POLLO CRUJIENTE 15.50

Mezcla de lechugas con pollo tierno y crujiente, aderezada con salsa cremosa de mostaza, anchoa y limón.

### GUACAMOLE FRESCO Y TOTOPOS 14.00

Aguacate fresco majado en molcajete con tortillas fritas de maíz artesanas.

### TRILOGÍA DE ALCACHOFAS 14.50

Alcachofas confitadas, servidas con flor de sal y AOVE, con anchoa y con yema de huevo confitada en aceite.

### CARPACCIO DE GAMBA ROJA 18.00

Una particular versión al ajillo de gamba roja fileteada, vinagreta suave de semillas de mostaza encurtidas y matiz de chile rojo seco.

### CARPACCIO DE BUEY 16.00

Finas láminas de carne de buey con aceite de almendras y toques de parmesano y albahaca.

### TARTAR DE ATÚN 25.00

Atún de la almadraba de Barbate aliñado con salsa de shiso.

### CAVIAR OSETRA (30 G.) 90.00

Delicados aromas a nuez y sabor afrutado. Tómallo con una copa de champagne o vodka.

## CURADOS Y AFINADOS

### CRISTAL DE QUESOS ARTESANOS 14.00

Trilogía de quesos artesanos: Braojos (leche cruda de oveja; maduración 30 días), Búcaro Azul (leche cruda de cabra; maduración 60 días) y Colston Basset Stilton (leche de vaca; maduración 6 meses).

## CRUJIENTES POR FUERA...

### TUBOS DE PATATA HOJALDRADA CON SALSAS BRAVAS 9.50

Patatas artesanas en dos cocciones con divertidas y alegres salsas.

### CROQUETAS DE MARISCO (4 UD.) 10.00

Crujientes croquetas de suave bechamel y gamba roja.

### BUÑUELOS DE BRANDADA 14.00

Buñuelos de bacalao fritos al momento, con mojo de tomates y aceitunas.

## HUEVOS

### TORTILLA ABIERTA DE ANCHOAS 13.50

Tortilla melosa, en una vuelta con anchoas frescas asadas y piparras fritas.

### TORTILLA CREMOSA DE FOIE Y COLMENILLAS 18.00

Tortilla cremosa, enrollada y rellena de foie fresco, duxelle de colmenillas caramelizadas y cebolleta.

## EN EL FONDO DEL MAR

### TRILOGÍA DE OSTRAS (2 ud. de cada) 24.00

Ostra plana gallega, ostra Fine Claire nº 3 y ostra Utah Beach nº 3 de Normadía.

### VIEIRA & TIGRE (2 UD.) 14.50

La concha del peregrino, cremosa, empanada y gratinada. Alegre y picante...

### LA LANGOUSTINE EN PAPILOTE CROUSTILLANTE AU BASILIC 29.00

Bogavante al clásico estilo de Robuchon, envuelto en pasta filo con un toque de albahaca, pistacho y reducción de tomate.

### CARABINERO XXL 35.00

Carabinero gigante asado en hueso de caña con su tuétano y velo transparente de panceta ibérica. Cómetelo con las manos...

## CON LAS MANOS

### KATZ 'S PASTRAMI SANDWICH NYC 13.50

Sandwich de pan de mantequilla con nuestro Pastrami casero, cebolleta fresca salteada, pepinillos, mostaza y barbacoa. Al estilo newyorker.

### SALISBURY'S STEAK BURGER 12.50

"Filete ruso" de vacuno, crujiente por fuera y jugoso por dentro. servido en pan frito y acompañado de salsa de tomate con hierbas mediterráneas.

### PATO PEKÍN SANDWICH 16.00

Pato Pekín crujiente a nuestra manera., con salsa hoisin y pan brioche.

### STEAK TARTAR CON GALLETA CRUJIENTE DE QUESO 17.00

Bocados de solomillo y cabecero de lomo de buey picados a cuchillo, aderezados con delicadeza, con salsa tártara.

### TACOS RECUERDO DEL DF 18.00

De secreto ibérico marinado al estilo pibil y de costilla de ternera melosa. Con tortillas de maíz amarillo y salsas molcajeteadas de tomate verde cocido, de jitomate rojo, pico de gallo y salsa "Xnipec"

### COSTILLA DE PALO GLASEADA 19.00

Costilla de vacuno confitada a baja temperatura y glaseada con barbacoa de Lamb's Navy y Rum. Para comer con las manos...