



TAPAS Y APERITIVOS

Anchoa sobada a mano, pan brioche y mantequilla ahumada	4
Gilda casera. Aceituna gordal, bacalao ahumado y tomate seco	4
Alcachofa brasa, parmentier de patata y crema de jamón	6
Croqueta de T.A. con alioli de humo	3
Bikini brasa de cecina y queso	10
Oreja con mojo de tomate seco de Caspe y lima	8
Morcilla de Uncastillo	10
Caña de Lomo 100% bellota	18
Panceta ibérica adobada	12

CRUDOS Y ENSALADAS

Ensalada de tomate y queso nube	15
Ensaladilla Rusa Casera con ventresca de atún ahumada y huevos trufados de codorniz	14
Steak Tartar con milhojas de patata	24

A FUEGO LENTO

Lenteja caviar, foie y cebolla asada	14
Borraja con patatas, kokotxa de bacalao pil-pil	14
Mini Tortilla Española con guiso de callos	12
Canelones de ternera con bechamel trufada	16
Bacalao en tempura con mahonesa de pimiento al vermut	15
Menestra de verduras braseadas con fondo ibérico	17



DE NUESTRAS BRASAS

Carne de Vacuno

Ojo de bife. Raza Holstein. Holanda	9€/100gr
Lomo Bajo Madurado. Raza Avileña. España	10€/100gr
Txuleta de Lomo Bajo. Raza Cachena. Portugal	12€/100gr
Solomillo. Raza Simmental. Dinamarca	26

Carne de Cordero

Costillicas y chuletas de T.A.	24
Paletilla de Cordero Lechal (terminado en horno de brasa)	32

Del Mar

Calamar con chorizo zagüeño	18
Rodaballo con orio de tomate seco y piparra	25

GUARNICIONES

Puré de patata al romero	6
Patata frita natural	7
Ensalada verde con cebolla dulce	6
Pimiento rojo de cristal	9
Pan Artesano con mantequilla de romero	4