

## Entrantes

<i>Ensalada de manzana y tomate seco</i> .....	7€
<i>Canónigos, rúcula, berros, espinacas, tomate seco, manzana y frutos secos</i>	
<i>Burrata con canónigos y pesto de hierbabuena</i> .....	10€
<i>Queso fresco de leche de búfala, acompañado de canónigos, tomates secos y pesto de hierbabuena</i>	
<i>Guacamolejo con totopos de maíz</i> .....	7€
<i>Suave crema fría a medio camino entre el guacamole mexicano y el salmorejo cordobés, acompañado de nachos</i>	
<i>Timbal de sardinas ahumadas</i> .....	7€
<i>Deliciosas sardinas ahumadas con aguacate, manzana, piparra y salmorejo de maracuyá</i>	
<i>Croquetas de pringá y trufa</i> .....	7€
<i>Hechas con leche, caldo de ave, pringá y trufa de verano</i>	
<i>Delicias de pollo empanado, marinado con especias del mundo</i> .....	7€
<i>Pechuga de pollo marinada con curcúma, cilantro, epazote, salvia, brandy, salsa de soja, limón en conserva...</i>	
<i>Caponata siciliana en molde de jamón ibérico</i> .....	10€
<i>Pisto siciliano de hortalizas, aceitunas, alcaparras, anchoas, envuelto en finas lonchas de jamón ibérico</i>	
<i>Rollitos de cecina, queso de Mahón y tomate seco</i> .....	7€
<i>Rollitos fritos rellenos de cecina de León, sabroso queso de vaca y tomates secos</i>	

## Arroces (sólo los fines de semana)

<i>Arroz meloso con chipirón y gamba</i> .....	11€
<i>Arroz del Delta del Ebro, con verduras, gamba y chipirones</i>	
<i>Arroz meloso con abanico ibérico</i> .....	11€
<i>Arroz del Delta del Ebro, con verduras, y carne de cerdo ibérico</i>	

## Platos vegetarianos

<i>Tacos mexicanos con vegetales</i> .....	9€
<i>Tortilla de maíz a la plancha rellenas de verdura pochada con cilantro y chiles, con calabacín y espárragos</i>	
<i>Hamburguesa vegetal en pan de pita</i> .....	8€
<i>Falafel casero con salsa tahina, rúcula y tomate fresco, en pan de pita</i>	

## Pescados

<i>Raya a la mantequilla tostada</i> .....	13€
<i>Filete de raya a la plancha con un salteado de cebolla, galanga, ajo, jengibre y roux tostada, con alcaparras</i>	
<i>Tataki de atún rojo con salsa ponzu</i> .....	14€
<i>Lomo de atún rojo marinado y sellado en la plancha con salsa ponzu</i>	
<i>Ceviche de corvina al estilo mexicano</i> .....	13€
<i>Corvina marinada con zumo de lima, limón en conserva, ají amarillo, aguacate, tomate, cebolla y apio</i>	
<i>Lomo de bacalao dorado</i> .....	13€
<i>Lomo de bacalao desalado al horno con huevo cremoso, cebolla pochada y patatas fritas</i>	

## Carnes

<i>Keftas de ternera con salsa tahina</i> .....	9€
<i>Albóndigas de tipo libanés especiadas con curcuma, cilantro, comino, y una salsa de puré de sésamo</i>	
<i>Presas de cerdo ibérico a la plancha rellenas de queso de Idiazábal</i> .....	13€
<i>Corte de presa ibérica rellena de queso Idiazábal, pesto rojo y salvia, marcado en la plancha y finalizado al horno</i>	
<i>Estofado de ciervo</i> .....	10€
<i>Carne de ciervo guisada lentamente en fina salsa de vino tinto</i>	
<i>Filete de vaca al estilo Chamberí</i> .....	12€
<i>Filete de vaca a la plancha cubierto de queso cremoso, cebolla confitada y setas a la plancha</i>	
<i>Tacos mexicanos con secreto ibérico</i> .....	11€
<i>Tortillas de maíz a la plancha rellenas de verdura pochada con cilantro, chiles y secreto ibérico a la plancha</i>	
<i>Pastela de rabo de vaca y foie</i> .....	13€
<i>Guiso de rabo de vaca deshuesado, acompañado de foie y envuelto en pasta brick con salsa de vino tinto</i>	

*Pan* ..... 1€

*Los precios se indican en euros e incluyen iva. Los pescados servidos crudos o cocinados a baja temperatura han sido congelados previamente a temperaturas inferiores a -21°C*