



## **ENTRANTES**

**Tomate de temporada con stracciatella y albahaca**

12€

**Rusa al momento**

15€

**Anchoas del Cantábrico**

16€

**Jamón ibérico de bellota**

25€

**Roast beef con mantequilla de hierbas, rebozuelo  
y crema de escalivada ligeramente escabechadas**

14€

**Paté de campaña**

14€

**Croqueta cremosa de jamón ibérico**

3€

**Buñuelos de bacalao con aire de miel**

12€

Corvina salvaje en adobo con mojo rojo  
18€

Steak tartar  
22€

Atún rojo marinado con salsa ponzu, huevas  
de salmón y praliné de sésamo negro  
21€

Ostra al natural  
5€

Ostra estilo oriental  
5,5€

## **LOS ARROCES (MÍN. 2 PAX)**

Sepia y gamba roja con refrito de ajos y esencia  
de gamba  
24€

Setas de temporada  
22€

Ibéricos, butifarra negra y trompetas de la  
muerte  
21€

Bogavante nacional  
33€

## **A LA BRASA**

**Mejillones con escabeche de zanahoria**

12€

**Almejas con agua de Lourdes y perejil**

S/M

**Pulpo con espuma de patata y mojo rojo de  
pipas de calabaza**

18€

**Atún rojo con agua de tomate ahumada,  
tomates cherry a la brasa, angula de monte y  
aceite de hierbas**

20€

**Ración de pescado del día**

S/M

**Solomillo de ternera madurado con pimiento  
y café París**

27€

**Paletilla de cordero con escabeche de  
boniato, crema de boniato y vinagreta de  
azafrán y piñones**

22€

**Boletus a la brasa con escabeche de pollo,  
salsa de yema, sobrasada y trufa**

22€

## **DE LA LONJA (S/M)**

Escórpora  
Lubina  
Rodaballo  
Gallo de San Pedro  
Bogavante azul  
Berberechos

## **LOS POSTRES**

Pastel de manzana crujiente con helado de  
manzana al horno

8€

Milhojas de merengue y fruta de la pasión

7,5€

Flan cremoso

6€

Otoño

7,5€

Coulant homenaje a Michel Bras

8€

Coca de Folgueroles con tomate

4€

Pan rústico de Triticum

4€

*Alergias o intolerancias: por favor, consulte a nuestro personal*