

PICA PICA



TEQUEÑOS con salsa de tamarindo
Rollitos de queso cubiertos de masa crujiente
10€

CAPRICHIO DE LA PASTORA
Queso cremoso de oveja fundido con un salteado de nueces,
manzana y panceta ahumada al oporto
15€

CROQUETAS
de cecina con yakinesa rabiosa (8uds)
9€

GARRA DE PULPO
con puré de patata y boletus, huevo poché y
mayonesa de ajo y Chinata
20€

LANGOSTINOS JUMBO
al ron sobre mayo de lima
19€

IDEAL PARA COMPARTIR... fresquito



TOMATES DE GALIZANO con sardina ahumada
Tomate de huerta en rodajas con vinagreta de ajo negro
16€

ENSALADA NOSTALGIA
Con queso de cabra gratinado, nueces, petit lardon, croutons,
cherries, frambuesa y aderezo miel mostaza
17€

THUNNUS THYNNUS
Atún rojo marcado con quinoa real, alga wakame, aguacate, crujiente de
cebolla y mayo de wasabi
21€

IDEAL PARA COMPARTIR...fresquito



CEVICHE

De Lubina y mango con crispy de plátano macho
20€

ANCHOAS DE SANTOÑA EN MANTEQUILLA

Con escalibada de verduras y cremoso de chilpotle
22€

ORO DE PRASES

Queso curado de Cantabria con chutney y frutos secos
10€

BURRATA AL PESTO VERDE

Con cherries confitados en romero y ajo
16€

IDEAL PARA COMPARTIR...caliente



LASAÑA DE FOIE

caramelizada con vinagreta de piñones, pasas y
crispy de piña liofilizada
19€

CARNAROLI DE BOLETUS

Arroz meloso con boletus al aroma de la trufa,
con crujiente de almendra cantonesa
16€

ARROZ AL GRATÉN CON VIEIRAS

Aliñado con vinagre de arroz, soja, aceite de sésamo.
Versión para vegetarianos con alcachofas y
caviarolli de arbequina (15€)
17€

DE JAPÓN A HUELVA VENGO POR TODA LA ORILLA...
Wok de ramen con gamba alistado y su huevo japonés
21€



PESCADOS

Vinculados al mar, trabajamos con los pescados disponibles según lonja, nuestro personal les informará.

Todos ellos se elaborarán a la plancha, aderezados con AOVE en crudo y acompañados con patatas panaderas, patatas cajún y tomates sal-pimentados y planchados.

CARNES



ENTRECOTE DE TUDANCA DE LA TIERRUCA
2 meses de maduración con patatas baby adobadas y chimichurri casero (500gr. Aprox)
26€

COSTILLA DUROC SLOW COOKING
a baja temperatura con glaseado de barbacoa japonesa, cole slow y arepitas dulces de guarnición.
21€

MAGRET DE PATO
Con gastric de frambuesa y crujiente de pistacho
15,50 €

TOMAHAWK
De tudanca con IGP Cantabria con Fries y mayo de lima-yogur.
1,8kg para compartir
85€

CARNES



TOSTADAS DE PANCETA IBÉRICA

a baja temperatura sobre tortitas de maíz, con crema agria, cebolla roja encurtida, salsa de tomatitos verdes y cilantro
Adaptación para VEGETARIANOS con *No pollo*

15€

BURGUER DE RUBIA GALLEGA

con pepinillos y cebolla encurtidos en casa, queso de cabra
7 Villas de media maduración y salsa miel-mostaza

15€

BURGUER DE ANGUS

Con foie glaseado, cebolla caramelizada en Módena y crema de boletus

15€

TOQUE DULCE



TARTA DE QUESO

Horneada con queso parmesano

8€

BROWNIE DE CACAO

Con espuma de mora y helado de violeta

8€

PAVLOVA

Merengue deshidratado con passion curd, frutos rojos y helado de coco

9€

ESPACIO TIEMPO

Base de galleta con pana cota de tofe y nieve de chocolate blanco

9€

SURTIDO DE HELADOS

Artesanos de Meruelo. Seis bolas, tres sabores distintos

9€