



## CHAPTER 1 LOS INICIOS DE TODO

|                                                                                                                                     |                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Jamón Ibérico Juan Pedro Domecq 100% bellota<br>(cortado a cuchillo)                                                                | media 16,50 €   ración 32 €             |
| Tabla de embutidos                                                                                                                  | media 12 €   ración 22 €                |
| Tabla de quesos artesanos                                                                                                           | media 12 €   ración 22 €                |
| Ostras Marennes Oléron N2 Special Sorlut                                                                                            | Natural 4,50 € - Alinada   Brasa 5,00 € |
| Ensaladilla rusa con ventresca de bonito                                                                                            | media 9 €   ración 15,50 €              |
| Croquetas cremosas de jamón ibérico                                                                                                 | media 8 €   ración 13,50 €              |
| Tartar de solomillo ibérico<br>Juan Pedro Domecq 100% bellota<br>(hongos, yema de huevo hierbas de monte y sus tostitas crujientes) | media 11 €   ración 20 €                |
| Salmorejo de Don Miguel                                                                                                             | 11 €                                    |
| Rabas con mahonesa de lima                                                                                                          | 17 €                                    |
| Nuestras patatas bravas bien picosas con alioli                                                                                     | 10 €                                    |
| Coca pizza de picanha de vaca rubia, pesto rojo, rúcula y straciatella                                                              | 14,50 €                                 |
| Ceviche mediterráneo con emulsión de oliva gordal y tomates secos                                                                   | 20 €                                    |
| Lasaña abierta de ajoarriero de marisco y bacalao cremoso,<br>especies y hierbas                                                    | 18 €                                    |
| Callos, pata y morro a la madrileña                                                                                                 | 16,50 €                                 |
| Albóndiga de buey con sepia fresca, su tinta, y puré de patatas                                                                     | 15,50 €                                 |
| Pan y Aperitivo                                                                                                                     | 3 €                                     |



## CHAPTER 2 Y EL HOMBRE SE HIZO "HEALTHY"

|                                                                                                                         |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Ensalada verde de brotes, flores y hierbas con jugo de queso Idiazabal,<br>aceite de avellanas y tomates secados al sol | 13,50 € |
| Quinoa en taboulé de hierbas cítricas y especias                                                                        | 14,50 € |
| Coliflor asada y bñmi crujiente con salsa libanesa                                                                      | 13,50 € |
| Carpaccio de Portobello, espárragos verdes, parmesano<br>y aliño de mostaza de hierbas miel y limón                     | 12 €    |
| Salmón asado con miso y té de alcachofas y lemongrass                                                                   | 18 €    |
| Pollito coquelet asado al jasper con ají panca, lima,<br>comino y verduritas salteadas                                  | 15,50 € |
| Rollitos vietnamitas caseros de pollo, gambas y verduritas                                                              | 13 €    |



### CHAPTER 3 EL NIRVANA DEL ARROZ Y LA PASTA

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Arroz con bogavante | 26,50 € |
| Arroz de gambón     | 20 €    |
| Tagliolini          | 15,50 € |
| Elcoidali           | 15,50 € |

Salsas: Pesto verde / Bolognesa / Aglio y olio con peperoncino

### CHAPTER 4 CUANDO LOS MARES SE ABRIERON

|                                                                                         |                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Merluza de pintxo, salsa verde de albahaca, gambas y patata                             | 20 €                 |
| Tartar de atún rojo, tomate aliñado, aguacate, hierbas y chips de plátano               | 25,50 €              |
| Marmitako de pez limón a la brasa (con o sin picante)                                   | 23,50 €              |
| Txipirón fresco a la plancha, sus patitas crujientes y escabeche marino, hinojo y limón | 21 €                 |
| Pulpo a la brasa                                                                        | 20 €                 |
| Pescado del día a la brasa                                                              | precio según mercado |



### CHAPTER 5 EL MILAGRO DEL HERBÍVORO en brasa de carbón

|                                                                                     |                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Tomahawk (para 3 y 4 personas)                                                      | precio por persona 35,50 € |
| Chuletón de vaca rubia gallega (para 2 personas)                                    | precio por persona 37,50 € |
| Lomo de vaca rubia gallega<br>para 1 persona (0,250 gr) o 2 personas (0,500 gr)     | precio por persona 26,50 € |
| Solomillo de vaca rubia gallega                                                     | 27,50 €                    |
| Hamburguesa de buey gallego a la brasa<br>con queso de tetilla y chalotas glaseadas | 18 €                       |
| Paletilla de cordero lechal con patata panadera (0,500gr)                           | 31 €                       |

### GUARNICIONES

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Patatas (fritas / puré / asadas) | 4 € |
| Ensalada                         | 4 € |
| Piquillos                        | 4 € |
| Verdurtas                        | 4 € |



## CHAPTER 6 UN CÍRCULO SE CIERRA. OTRO SE ABRE

|                                                              |     |
|--------------------------------------------------------------|-----|
| Tarta de queso cremosa con helado de frutos rojos            | 8 € |
| Tortija de brloche con helado de almendra                    | 8 € |
| Frutas de temporada con granizado de hierbas y crema de coco | 8 € |
| Tarta de fina de manzana                                     | 8 € |
| Tarta de chocolate                                           | 8 € |
| Tarta de zanahoria                                           | 8 € |
| Helados                                                      | 7 € |
| Sorbetes                                                     | 7 € |

