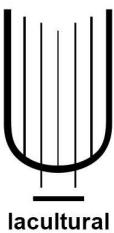


GASTROBAR

• Jamón Ibérico cortado a mano	28,00
• Tabla de quesos de Jaén	19,00
• Anchoas de Santoña	23,00
• Croquetas de jamón ibérico	12,00
• Ensalada de tomates de temporada, ventresca de atún, piparras y cebolleta	15,00
• Nuestra ensaladilla rusa	8,00
• Patatas bravas con alioli de ajo negro	8,00
• Bravas de mar con mayonesa kimchi	14,00
• Buñuelos de morcilla de Úbeda	12,50
• Gamba blanca de Huelva	28,00
• Tartar de atún rojo, guacamole de espárragos verdes y jugo acidulao de tomate	19,00
• Tataki de atún rojo, chutney de mango, ensalada de hinojo y hoisin de arándanos	18,50
• Tempura de verduras con salsa de soja y miel	10,00
• Pata de pulpo pamentier de patata, salsa kimchi y chalaca	23,00
• Flamenquin de presa ibérica, mojo rojo y patatas a la sal	19,00
• Hamburguesa de vaca dry aged, guacamole, habanero, cheddar y bacon	15,50
• Presa ibérica, cremoso de zanahoria encominada, polenta y duxelle de setas	23,00
• Solomillo de vaca vieja con foie, milhojas de patata y papada y su jugo	27,00
• Entrecot de vaca, papines y pimientos de padrón	24,00

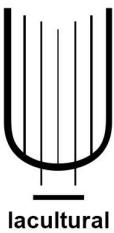


ENTRANTES

• Degustación de aceites de la tierra		5,50
• Jamón ibérico de bellota cortado a mano		28,00
• Tabla de quesos de Jaén		19,00
• Anchoas de Santoña		23,00
• Croquetas de jamón ibérico		12'00
• Ensalada de tomates de temporada, ventresca de atún, piparras y cebolleta		15,00
• Ensalada de burrata con quinoa real al pesto, tomates semisecos y hojas verdes		14'50
• Ensalada de berenjena ahumada, frutos rojos y cremoso de queso de cabra		15'50
• Crema de cebolla morada, huevo a baja temperatura y pan crujiente con parmesano		11,50
• Tempura de verduras con miel de caña		10,00
• Buñuelos de morcilla de Úbeda		12,50
• Gamba Blanca de Huelva		28,00
Tartar de atún rojo, guacamole de espárragos verdes y jugo acidulao de tomate		19,00
Tataki de atún rojo, chutney de mango, ensalada de hinojo y hoisin de arándanos		18,50
Steak tartar de solomillo de vaca, mantequilla café de París y yema curada		18,00
Raviolis de ciervo, salsa al whisky y setas de temporada		18,00
Mollejas de ternera glaseadas con puré de patata trufado		17,50
Albóndigas de jabalí, parmentier de espinacas y patatas rissole		18,00
Arroz meloso de gamba roja y sepia		20,00
Espaguetis a la marinera, gamba roja, mejillones y almejas		15,50
Canelón de col relleno de verduritas con salsa de boletus		17,00

PRECIOS I.V.A. INCLUÍDO

SERVICIO DE PAN 1'20



PESCADOS

- Bacalao confitado con cremoso de celery, kale crujiente y aceite de perejil 22,00
- Rodaballo a la donostiara, jugo oscuro, patatas y emulsión de cebollino 24,00
- Pata de pulpo parmentier de patata, salsa kimuchi y chalaca 23,00
- Lubina en curry verde y verduritas 23,50

CARNES

- Presa ibérica, cremoso de zanahoria, polenta y dexelle de setas 23,00
- Terrina de cordero, pesto de pistachos, yogurt, hummus de berenjena y su jugo 23,00
- Solomillo de vaca vieja con foie, milhojas de patata y papada y su jugo 27,00
- Entrecot de vaca, papines y pimientos de padrón 24,00
- Chuletón Dry Aged 1.000/1.200 g 85,00

POSTRES

- Tarta de queso 7,50
- Tarta cremosa de chocolate con helado de chocolate 7,00
- Tiramisú de té matcha 6,50
- Fresas con nata: pavlova de merengue, fresas ostomizadas con vinagre de modena, helado de fresa y espuma de nata 6,50
- Nuestra versión del músico: crema de avellanas, caramelo, bizcocho de aceite, cremoso de membrillo y helado de almendra 7,00
- Brownie de chocolate con crema de Mascarpone y helado de vainilla 6,50

PRECIOS I.V.A. INCLUÍDO

SERVICIO DE PAN 1'20