



<b>Tomatitos</b> , salmorejo, granizado de lechuga y jalapeños	13,5€
<b>Cigala</b> con caldo de sus cabezas	18€
<b>Sashimi de pez limón</b> , miso, cítrico y mayonesa de chipotle	19€
<b>Anchoa 00</b> , ajo blanco y tomate confitado (2 ud)	14€
<b>Gamba roja</b> , bloody mary, crema de aguacate	17€
<b>Vieira</b> con crema de berberecho y croûtones	11€
<b>Croquetas</b> de mantequilla ahumada, gamba blanca y ajillo (4ud)	15€
<b>Gofre de patata</b> , kimchee y anguila ahumada (4ud)	15€
<b>Choquitos</b> a la brasa, pilpil de ají amarillo	21€
<b>Steak tartar</b> , brioche tostado y queso de oveja curado (2ud)	17€
<b>Panceta</b> lacada a la brasa, hierbas y encurtidos (3ud)	15€
<b>Arroz</b> de temporada	24€
<b>Bacalao</b> , judía verde, pilpil de ají panca y alioli gratinado	22€
Canelón de <b>rabo de vaca</b> con salsa de foie	21€
<b>Cochinillo</b> a <b>baja temperatura</b> , ensalada de col china y ajada	23€

**Menús Degustación** (Precio por persona)

**Menú Origen**

Hasta 15:15 y 22:15 50€

**Menú Morrofino**

Hasta 15:00 y 22:00 65€

Pan y aperitivo 2,50€ IVA incluido

## **POSTRES**

<i>Namelaka de <b>yuzu</b> y vainilla con helado de Bergamota</i>	7,5€
<i>Milhojas, cremoso de <b>Chocolate</b>, praliné y kikos</i>	7,5€
<i>No es el típico <b>Flan</b></i>	7€

## **VINOS DULCES Y SEMIDULCES**

*VINHOS BARBEITO, (MADEIRA - PORTUGAL)*

*Barbeito Reserva 5 años (Boal)*

- Copa 5,00

*BODEGA CAZAPITAS, (RÍAS BAIXAS - GALICIA)*

*Cazapitas, 2023 (Albariño)*

- Copa 5,50

*CHÂTEAU DE L'ECOLE, (BURDEOS - FRANCIA)*

*Sauternes, 2022 (Semillón, Sauvignon Blanc)*

- Copa 5,00

*BODEGAS BARBADILLO, (JEREZ - ESPAÑA)*

*Eva Cream, (Pedro Ximénez)*

- Copa 6,50

*WAGNER STEMPEL, (RHEINHESSEN - ALEMANIA)*

*Heerkretz Kabinett, 2022 (Riesling)*

- Copa 8,00

*Iva Incluido*

