



Tomatitos , salmorejo, granizado de lechuga y jalapeños	13,5€
Cigala con caldo de sus cabezas	18€
Sashimi de pez limón , miso, cítrico y mayonesa de chipotle	19€
Anchoa 00 , ajo blanco y tomate confitado (2 ud)	14€
Gamba roja , bloody mary, crema de aguacate	17€
Vieira con crema de berberecho y croûtones	11€
Croquetas de mantequilla ahumada, gamba blanca y ajillo (4ud)	15€
Gofre de patata , kimchee y anguila ahumada (4ud)	15€
Choquitos a la brasa, pilpil de ají amarillo	21€
Steak tartar , brioche tostado y queso de oveja curado (2ud)	17€
Panceta lacada a la brasa, hierbas y encurtidos (3ud)	15€
Arroz de temporada	24€
Bacalao , judía verde, pilpil de ají panca y alioli gratinado	22€
Canelón de rabo de vaca con salsa de foie	21€
Cochinillo a baja temperatura , 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 yuzu y vainilla con helado de Bergamota</i>	7,5€
<i>Milhojas, cremoso de Chocolate, praliné y kikos</i>	7,5€
<i>No es el típico Flan</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 STEMPPEL, (RHEINHESSEN - ALEMANIA)

Heerkretz Kabinett, 2022 (Riesling)

- Copa 8,00

Iva Incluido