



|                                                                      |       |
|----------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Tomatitos</b> , salmorejo, granizado de lechuga y jalapeños       | 13,5€ |
| <b>Bonito</b> , gazpacho verde y pico de gallo                       | 17€   |
| Tiradito de <b>jurel</b> con miso cítrico y ajada                    | 16€   |
| Nori tempura con <b>atún rojo</b> y yema de huevo (3 ud)             | 18€   |
| <b>Vieira</b> con crema de berberecho y croûtones (1ud)              | 11€   |
| <b>Cigalitas</b> con ensaladilla y piparra                           | 18€   |
| <b>Croquetas</b> de mantequilla ahumada, gamba blanca y ajillo (4ud) | 15€   |
| <b>Gofre de patata</b> , kimchee y anguila ahumada (4ud)             | 15€   |
| <b>Huevo frito</b> , crema de boletus y cecina de Angus              | 12€   |
| <b>Steak tartar</b> , brioche tostado y queso de oveja curado (2ud)  | 18€   |
| <b>Panceta</b> lacada a la brasa, hierbas y encurtidos (3ud)         | 15€   |
| <b>Choco encebollado</b> con tinta y patatitas                       | 22€   |
| <b>Bacalao</b> con pilpil de ajada                                   | 24€   |
| Canelón de <b>rabó de vaca</b> con salsa de foie                     | 21€   |
| <b>Pollo Coquelet</b> en pepitoria con apio bola                     | 23€   |

#### **Menús Degustación** (Precio por persona)

##### **Menú Origen**

**5 salados + 2 dulces** 52€

Hasta 15:15 y 22:15

##### **Menú Morrofino**

**8 salados + 2 dulces** 67€

Hasta 15:00 y 22:00

##### **Menú vegetariano**

**5 salados + 2 dulces** 50€

Hasta 15:15 y 22:15

Pan y aperitivo 2,50€

IVA incluido

En caso de alergias e intolerancias consulte a nuestro equipo.



## **POSTRES**

|                                                                        |             |
|------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <i>Namelaka de <b>calamansi</b> y vainilla con helado de Bergamota</i> | <b>8€</b>   |
| <i>Milhojas con cremoso de <b>chocolate</b>, praliné y kikos</i>       | <b>8€</b>   |
| <i>No es el típico <b>Flan</b></i>                                     | <b>7,5€</b> |

## **VINOS DULCES Y SEMIDULCES**

### **PPC**

|                                                                                         |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <i>RICÓN XEO, (ARBO - GALICIA)<br/>Adega Ricón, 2025 (Albariño)</i>                     | <b>6,50€</b>  |
| <i>WAGNER STEMPEL, (RHEINHESSEN - ALEMANIA)<br/>Heerkretz Kabinett, 2022 (Riesling)</i> | <b>9,00€</b>  |
| <i>H.M. BORGES, (MADEIRA - PORTUGAL)<br/>Madeira Old Reserve 10 años (Boal)</i>         | <b>10,00€</b> |
| <i>FERNANDO DE CASTILLA, (JEREZ)<br/>Antique Oloroso (Palomino)</i>                     | <b>12,00€</b> |

**IVA Incluido**

*En caso de alergias e intolerancias: consulte a nuestro equipo.*