TAPAS	&	ENTRANTES
IAIAJ	W	THITHHITP

ES

IAPAS & ENINANIES			
Ostra brasa, crema de rocoto y aceite de cilantro Alérgenos: Molusco, pescado y apio	7,00		
Pan tostado con tomate y aceite de oliva <mark>VG</mark> Alérgenos: Gluten	7,00		
Croqueta de vaca vieja con alioli de guindilla (1u) Alérgenos: Lácteos, gluten, huevo y sulfitos	3,00		
Pimientos de Padrón a la brasa con parmesano y cítricos AV Alérgenos: Lácteos	11,50		
Bruschetta de steak tartar picante Alérgenos: Huevo, sulfitos, gluten y lácteos	18,00		
Bruschetta de gambitas blancas, alioli especiado y huevo a baja temperatura Alérgenos: Crustáceos, huevo, gluten y lácteos	18,00		
MINI PIZZETA LITTLE ITALY: Mozzarella, tomate cherry, albahaca y chili V Alérgenos: Gluten y lácteos	11,00		
Coliflor asada, puré de plátano macho y salsa chimichurri V Alérgenos : Lácteos, huevo, sulfitos	14,00		
Berenjena asada, crema cítrica de avellana, tahini y setas maitake V Alérgenos: Lácteos, huevo, sulfitos, mostaza, frutos seco con cáscara, sésamo y soja	16,00		
Noodles con verduras salteadas, maitake y salsa de judías <mark>VG</mark> Alérgenos: Gluten, soja, sésamo y sulfitos	17,00		
Burrata, gazpacho verde, gel de higo y helado de tomate V Alérgenos: Sulfitos y lácteos	18,50		
Ensalada de escarola, aguacate, remolacha, manzana, apio y vinagreta de alcachofas <mark>VG</mark> Alérgenos: Frutos secos con cáscara y apio	14,00		
Langostinos a la brasa con salsa curry y mojo verde Alérgenos: Crustáceos, soja, sulfitos, sésamo y frutos secos con cáscara	18,50		
Tartar de salmón, crema de maracuyá, maiz chulpe y aguacate asado Alérgenos: Pescado, apio, sésamo, soja y frutos con cáscara	18,50		
Vieiras a la plancha con puré de boniato ahumado y salsa de tamarindo Alérgenos: Moluscos, soja, lácteos, sulfitos y sésamo	19,50		
Tataki de atún, ensalada de tirabeques y wakame con salsa de cacahuete y miso Alérgenos: Pescado, moluscos, crustáceos, sésamo, mostaza, soja, apio, frutos secos y sulfitos	23,50		
Pulpo brasa con puré de coliflor, tomate concassé y mojo verde Alérgenos: Moluscos, sulfitos y lácteos	21,00		
Alitas de pollo a la brasa con salsa picante de melocotón Alérgenos: Soja, sésamo y gluten	15,50		

DE NUESTRO HORNO DE BRASA

Pescados

1 Oscalos				
Lubina con mantequilla de hierbas Alérgenos: Pescado y lácteos				
Salmón con costra de cítricos y espuma de algas Alérgenos: Pescado, mostaza y gluten				
Merluza con mejillones en salsa de coco thai Alérgenos: Pescado, moluscos, sulfitos, soja, sésamo y frutos con cascara				
Rodaballo con refrito de ajo, chili y pimentón Alérgenos: Pescado, sulfitos				
Carnes				
Burger de ternera con queso cheddar y salsa de mostaza y miel Alérgenos: Gluten, lácteos, mostaza y sulfitos				
Pollo asado al estilo peruano con salsa cremosa de ají amarillo Alérgenos: Soja, sulfitos y lácteos				
Pluma ibérica marinada Alérgenos: Sulfitos				
Costillar de cerdo glaseado con salsa hoisin cítrica Alérgenos: Soja, gluten y sésamo				
Paletilla de cordero lechal, hummus de guisante y demi-glace de menta Alérgenos: Lácteos y sulfitos				
Entraña de ternera Angus con chimichurri (180gr) Alérgenos: Sulfitos				
Solomillo de ternera (200gr)				
Entrecot de ternera +30 días de maduración (300gr)				
Chuletón de vaca Premium +45 días de maduración (600 gr)				
SALSAS				
Setas con trufa Pimienta verde (Lácteos, sulfitos y gluten Lácteos, sulfitos y gluten	Chimichurri 2,50 Sulfitos			
GUARNICIONES				
Patatas fritas VG	5,00			
Boniato asado con crema de yogur y hierbas ♥ Alérgenos: Lácteos y frutos secos con cáscara				
Patatas al horno con ajo y romero <mark>VG</mark>				
Bimi asado con alioli de ajo asado, cebolla frita y parmesano AV Alérgenos: Lácteos y gluten				
Espárragos a la parrilla con vinagreta de dátiles y cebolla caramelizada VG Alérgenos: Sulfitos				
Cogollos a la brasa, aliño cremoso de hierbas y vinagreta de avellanas AV Alérgenos: Huevo, mostaza y frutos secos con cáscara				