

No queremos destruir la esencia y el espíritu de estos platos, por eso solo los concebimos en tapas y en medias raciones.

LO QUE SE QUEDA...

VIEIRA CURADA EN SAL , pipirrana cítrica de alcachofas y aceite de oliva. (2016)	1 UND 7,25 €
GAMBA ROJA con su croqueta, americana de sus cabezas y crispí. (2016)	4 UND 21,00 €
CHICLE - FOIE MICUIT , escabeche de perdíz y pistacho caramelizado. (2016)	8,00 €
LUBINA SOASADA AL MOMENTO , aliño de lima y soja con wakame y nori. (2016)	16,00 €
BUÑUELOS DE QUESO PAYOYO , pisto de verduritas con yema de huevo. (2016)	3,95 €

LO QUE VA CAMBIANDO...

VENTRESCA DE ATÚN , porra antequerana con pimiento helado y su gazpacho. BRIOCHE DE VENTRESCA A LA PIMIENTA NEGRA.	12,50 €
CUAJADO DE ESPÁRRAGOS BLANCOS, ANGUILA AHUMADA Y CHAMPIÑONES SILVESTRES. CANUTILLO DE TERNERA, ANGUILA AHUMADA Y MOSTAZA DE CERVEZA.	11,90 €
VALLE DEL GENAL Y SU CERDO IBERICO DE CASTAÑA PAPADA CONFITADA MENIERE DE AJI-AMARILLO Y HUEVAS DE TRUCHA. CASTAÑETA EN SU JUGO CON CAMARONES DE LA BAHIA. OREJA FRITA-PEKIN	15,50 €
CALAMAR DE POTERA AL AJILLO DE SUS INTERIORES e hinojo marino encurtido GILDA DE CALAMAR	12,00 €
JUGO DE CALDERO CON NAVAJAS , puerros jóvenes, salicornia y almendra tierna. NUESTRO GAZPACHO BLOODY-MARY.	12,90 €
COSTILLA DE VACA ASADA , tuétano encebollado, jugo de caldero y patata cremosa [2 pax]	69,00 €
JARRETE DE CORDERO GUISADO lentamente, jugo de curry rojo y boniato	23,50 €
BACK EXTREME BURGER de lomo alto de Ternera. (2018)	9,90 €
LOMO ASADO Y REPOSADO DE CIERVO , cremoso de chirivia y jugo de enebro [1/2 ración]	15,00 €
RAPE CURADO EN ALGA KOMBU , tapioca y azafrán [1/2 ración]	15,00 €

• PAN ARTESANO Y ACEITE DE OLIVA POR PERSONA 4,00 €

IVA 10% INCLUIDO

BACK _____ **POSTRES**

CHOCOLATE NEGRO GUANAJA

Sorbete de cerezas heladas y guisadas con cacao y kirsch.

10,00 €

NUESTRA COMTESSA DE LIMÓN

Sorbete de limón con su crema montada de limón y su merengue tostado

10,00 €

PERA COCINADA

Acompañada de su helado, bizcocho de azúcar moscobado y fruta de la pasión.

10,00 €

HELADO DE CURRY VERDE

Bizcocho de cacahuets con perlas de lima y mousse de coco con su merengue seco.

10,00 €

TARTA FINA DE MANZANA

Caramelizada con hojaldre invertido y helado de vainilla.

10,00 €

TABLA DE QUESOS ARTESANOS

Pregunte por ellos.

**TODOS LOS POSTRES SON ARTESANOS Y ELABORADOS
EN EL RESTAURANTE (sencillos, pero no simples)
RECUERDE QUE LA PACIENCIA ES UNA GRAN VIRTUD.**

We do not want to destroy the spirit and the essence of these dishes. It is because of this reason that we can only understand them in tapas and half portions.

OUR CLASSICS...

CURED SCALLOP , pipirrana of citric artichokes and olive oil (2016)	1 UNIT 7,25 €
RED PRAWN WITH ITS OWN CROQUETTE , american sauce and crspsy (2016)	4 UNIT 21,00 €
GUM OF FOIE MI CUIT , marinaded partridge and caramelized pistachio (2016)	8,00 €
ROASTED SEA BASS , lime and soy dressing with wakame and nori (2016)	16,00 €
PAYOYO CHEESE FRITTERS , ratatouille with egg yolk (2016)	3,95 €

WHAT IS CHANGING...

TUNA BELLY PORRA ANTEQUERANA WITH CHILLED PEPPER AND ITS GAZPACHO. BELLY TUNA BRIOCHE WITH BLACK PEPPER	12,50 €
CURD OF WHITE ASPARAGUS, SMOKED EEL AND WILD MUSHROOMS VEAL CANUTILLO, SMOKED EEL AND BEER MUSTARD	11,90 €
SQUID WITH TYPICAL SAUCE GARLIC FROM THEIR INTERIOR AND PICKLED SEA FENNEL SQUID GILDA APPETIZER	12,00 €
IBERIAN PORK JOWL wih aji-Veloute, roe and pickled. GLAZED "CASTAÑETA" IN ITS OWN GRAVY PEKIN FRIED PORK EARS	15,50 €
CAULDRON JUICE WITH RAZOR CLAMS, TENDER LEEKS, SALICORNIA AND TENDER ALMODS OUR BLOODY MARY GAZPACHO	12,90 €
ROASTED BEEF RIB marrow with onions, stew juice and potato (2 PAX)	69,00 €
SLOWLY STEWED LAMB SHANK , red curry juice and sweet potato	23,50 €
BACK EXTREME BEEF BURGER high loin of veal (2018)	9,90 €
ROASTED AND RESTED DEER LOIN , creamy parsnip and juniper juice (1/2 portion)	15,00 €
MONKFISH - KOMBU WITH SAFFRON AND TAPIOCA (1/2 portion)	15,00 €

BACK _____ **DESSERTS**

GUANAJA DARK CHOCOLATE

Iced and stewed cherry sorbet with cocoa and kirsch.

10,00 €

OUR LEMON COMTESSA

Lemon sorbet with lemon whipped cream and toasted meringue.

10,00 €

COOKED PEAR

Accompanied by its ice cream, muscovado sugar sponge cake and passion fruit.

10,00 €

GREEN CURRY ICE CREAM

Peanut cake with lime pearls and coconut mousse with its dry meringue.

10,00 €

FINE APPLE CAKE

Caramelized with inverted puff pastry and vanilla ice cream.

10,00 €

ARTISAN CHEESE BOARD

Ask for them.

**ALL DESSERTS ARE ARTISAN AND PREPARED
IN THE RESTAURANT
REMEMBER THAT PATIENCE IS A GREAT VIRTUE**

VAT 10% INCLUDED