

# Nuestra carta

## Para Picar

TABLA JAMÓN DE TERUEL D.O. con pan de cristal, tomate y AOVE	12.00€
CROQUETAS de rabo de toro y colmenillas (2und)	5.50€
GYOZAS DE GAMBA, su jugo, cebolleta alemana y alioli de yuzu (2und)	5.50€
OSTRAS con aguaturma y sake (1und)	4.50€
ZAMBURIÑA con velo ibérico y clorofila de perejil (2und)	6.00€
LANGOSTINO EN TEMPURA casera, jugo de cigala, salsa romesco y perlas cítricas (2und)	5.50€

## Entrantes

SARDINA AL CUBO, con dashi de mojo y encurtidos	12.00€
ENSALADA DE SALMÓN MARINADO con aceite de sésamo, salsa tártara y almendras	12,90€
MIGAS DE LONGANIZA, huevo de corral y uva	8,90€
FIDEUÁ con alioli de azafrán	12,90€
HUEVOS A BAJA TEMPERATURA con hongos, trufa e ibérico	11,90€
ALCACHOFAS CON FOIE y lechecillas glaseadas	16,90€
ARROZ CREMOSO DE CARRILLERA, reducción de sus jugos y morro crujiente	14,90€
CHILI CRAB DE PULPO y salsa <i>Rouille</i> de azafrán	16,90€

## Puro Mar

ATÚN CON VERDURAS al wok y salsa de soja	15,90€
MEDALLONES DE RAPE con <i>trinxat</i> de ibérico	18,90€
RODABALLO con hongos estofados al orio	19,90€

## Carnes

CARRILLERA DE TERUEL con reducción de garnacha	14,90€
ENTRECOT DE VACA con sal Maldon y pimientos del Padrón	16,90€
CARRÉ DE TERNASCO asado con su paletilla, panaderas y piquillos	19,90€
RABO DE TORO al vino tinto	18,90€
COCHINILLO ASADO y rústido con salsa de miel y módena	21,00€

## Postres

SORBETE de temporada	5,00€
ENSALADA DE FRUTA con zumo de naranja y un toque de Cointreau (opcional)	6,00€
TARTA DE QUESO "Albert Adrià" con membrillo y nueces	9,00€
STRUDEL DE MANZANA y pasas con helado	7,00€
CREMOSO DE CHOCOLATE con pipas saladas y AOVE	7,00€

IVA incluido

