

Carta Restaurante

By Chechu González

0! Escabeches

Caballa, cúrcuma y escabeche de zanahoria	9€
Salmonete marinado y soasado, emulsión de enebro y escabeche de hinojo y apio	10€
Escabeche de maíz, aguacate, coco y encurtidos	9€
Tomates confitados con bonito curado, escabeche de chufa, pepino, pistacho, vinagreta de jengibre y balsámico	10€
Conejo, crema ahumada, ostras al natural y escabeche de naranja	9€

0! Coqueteo

Kokotxas de bacalao en tempura con su pilpil, piparras y yema de huevo al azafrán	10€
Mollejas de cordero, quisquillas de Motril y salsa de mantequilla tostada con ras al hanout	11€
Calamar, foie y muselina de sebo	12€
Cochinillo en caldereta de mole con hummus de mostaza y chalota encurtida	12€

0! Pescados

Rape con coliflor en texturas	25€
Trucha con piel de torrezno, gazpachuelo ibérico, jamón y cebolleta	21€
Lubina en salsa verde de hierbas aromáticas, ravioli de pakchoi y peras	27€

0! Carnes

Costilla de vaca salsa especiada y piña a la parrilla	25€
Pluma de ibérico marinada, bini, satay de cilantro y salsa de ciruela fermentada	21€
Pichón en 5 secuencias	20€

0! Postres

Crema de plátano, café y helado de whisky	6€
Calabaza nixtamalizada, curry y pimienta rosa	6€
Sopa fría de remolacha con helado de yogur y albahaca	6€
Higos, sésamo y wasabi	6€



10% Iva incluido