

# PARA EMPEZAR

<b>Ensalada de tomate</b> en texturas y sardina ahumada .....	19€
<b>Ensalada de calamar</b> a la brasa con ajo blanco de piñones .....	21€
<b>Verduras de temporada</b> a la brasa con jamón ibérico y lascas de queso idiazabal con romesco de kimchi .....	19€
<b>Espárrago carbonara.</b> Tallarines de espárrago navarro, carbonara, ibéricos, aire de parmesano y trufa .....	20€
<b>Ostra verde</b> en tempura de algas con crudités, aguachile y bruma marina .....	20€
<b>Mejillones Gallegos</b> a la brasa con chimicurry verde .....	17€
<b>Abalón.</b> Nigiris crujientes y sashimi marinado con esferas de erizo .....	42€
<b>Pulpo</b> a la brasa .....	25€
<b>Gyozas.</b> Raviolis japoneses de txangurro con consomé de cebollas de Zalla .....	22€
<b>Tartar de wagyu</b> cortado a cuchillo con aliño coreano y tosta mexicana .....	25€
<b>Arroz diablo</b> cremoso picante con langostino, zamburiñas y crema de aguacate .....	21€
<b>Arroz de pato</b> a la brasa con foie y setas .....	23€

*“Informe a nuestro personal en caso de alergia alimentaria”*

## DEL MAR (PESCADOS)

### **Atún rojo**

de almadraba con aire de sojalima y especiado con merkén (*pimentón mapuche picante, ají seco y ahumado, cilantro tostado y sal*) ..... 29€

### **Lubina a la brasa**

con verduras de temporada y pesto vietnamita ..... 25€

### **Begihaundi a la brasa**

con teja de maíz morado y jalapeño ..... 26€

**Pescado Temporada.** ..... \*S/M

\*Según mercado.

## DE LA TIERRA (CARNES)

### **Sobre costilla de wagyu**

fileteado con plato caliente ..... 34€

### **Magret de pato**

a la brasa con duxelle de setas ..... 22€

### **Solomillo**

de vaca rubia a la brasa ..... 27€

### **Rabo desmigado**

guisado con patata soufflé y emulsión de cebollino ..... 24€

### **Costilla ibérica**

deshuesada a baja temperatura con salsa maang-hang ..... 25€

*“Informe a nuestro personal en caso de alergia alimentaria”*