

PICOTEO

Ostras FINE | Natural 9€ · Ponzu 10€

Tosta Hojaldrada de Anchoa "00" con Piparras | 11€ (2 uds.)

Tabla de Quesos (V) | Ración Completa | 31€ · ½ Ración | 22€

Ensalada de Tomate, Ricota y Cerezas Encurtidas (V) | 20€

Ensaladilla con Ventresca de Bonito | 29€

Torreznos Montera - Finas Láminas | 21€

Steak Tartar de Chuleta | 36€

Brioche de Rabo de Toro con Trufa Negra | 25€ (2 uds.)

Jamón 100% de Bellota | 40€

Caviar Ecológico | 90€



ENTRANTES

Croquetas de Jamón Ibérico | 23€ (6 uds.)

Croquetas de Rape en Salsa Verde | 24€ (6 uds.)

Zamburiñas con Leche de Tigre de Mango | 12€ (2 uds.)

Tartar de Gamba Roja, Ajoblanco de Coco y Caviar | 47€

Carpaccio de Vieira con Huevas de Trucha y Vinagreta de Verduras | 34€

Ensalada de Burrata con Puerros (V) | 28€

Alcachofas Fritas con Velouté de Jamón y Papada Ibérica | 28€

Sopa de Cebolla | 22€

PRINCIPALES

- Almejas “Beurre Blanc” y Patatas | 27€
- Chipirón de Anzuelo, Cebolla Caramelizada y Jamón Ibérico | 24€
- Pulpo al Jospier, Parmentier y Ajo Negro | 42€
- Tortellini de Gambas con Salsa Marinera | 42€
- Risotto de Setas y Parmesano (V) | 34€
- Arroz de Secreto Ibérico con Alioli de Ajo Asado | 32€
- Tataki de Atún Rojo y Pimientos de Padrón | 38€
- Corvina Meunière con Judías Verdes al Jospier | 35€
- Magret de Pato con Puré de Maíz y Verduritas | 39€
- MC Montera de Wagyu con Queso Scamorza Ahumado | 31€
- Canelón Crujiente de Cordero, Parmentier y Jugo de Cordero | 35€
- Solomillo Wellington con Salsa de Oporto 1 pax | 44€ - 2 pax 80€

SIDES

- Verduras Asadas (V) | 13€
- Patatas Rústicas (V) | 9€
- Ensalada Verde (V) | 8€

POSTRES

PARA COMPARTIR

Ribeye con Pimientos del Piquillo
a la Brasa y Patatas Rústicas

500 gr | 68€
800 gr | 90€

Fideos de Coco con Sorbete de Piña | 12€

Tarta de Queso Idiazábal Ahumado | 10€

Mousse de Gianduja con Crumble de Avellanas | 11€

Pavlova de Fruta de Temporada con Sorbete | 12€

Chocolate Blanco con Pistachos | 11€

Mousse de Mango y Maracuyá con Tierra de
Chocolate Blanco | 11€



Pan y mantequilla 3€

Todos nuestros pescados crudos han sido tratados según la legislación vigente
Información sobre alérgenos a disposición del cliente
Precios con IVA incluido