

cocktails

aperol spritz <sup>15</sup>  
martini fiero & tonic <sup>15</sup>  
martini fiero spritz <sup>15</sup>  
daiquiri <sup>15</sup>  
mojito <sup>15</sup>

moscow mule <sup>15</sup>  
espresso martini <sup>15</sup>  
copa de champagne veuve clicquot <sup>12</sup>  
copa de champagne veuve clicquot rosé <sup>15</sup>  
copa de cava <sup>6</sup>

margarita <sup>15</sup>  
caipirinha <sup>15</sup>  
pisco sour <sup>15</sup>  
bloody mary <sup>15</sup>  
cosmopolitan <sup>15</sup>

## para compartir

- ostras gillardeu nº2 ud. 5
- coca de pan con tomate 4
- jamón ibérico de bellota 26
- tabla de quesos con mermelada y frutos secos 22
- virutas de foie con sal maldon y módena 22
- langostinos crujientes con crema de parmesano 16
- croquetas de jamón ibérico 12
- croquetas de ceps 16
- canelones de faisán, foie y trufa 21

## entrantes

- rigatoni al tartufo nero 28
- huevo poché con setas de temporada y parmentier de patata 24
- huevo frito de calaf con caviar oscietra (10gr.) 32
- ceviche de bogavante con haba tonka y naranja 32
- ceviche de lubina con leche de tigre, aguacate y lima 28
- tartar de atún con guacamole 28
- ensalada de bogavante con mango y frutos rojos 31
- wok de verduras con calamar y rape 21
- burrata con tomates cherry y pesto de rúcula 16
- ensalada césar con pollo bio 14
- huevos rotos con bogavante 30
- risotto de parmesano y ceps 18

## pescados y carnes

- tataki de atún rojo con algas y chipotle 28
- pulpo confitado con panceta ibérica y parmentier de patata 28
- lubina con crema de almendras 26
- vieiras con crema de chiribia, alcachofas y jamón ibérico 28
- bacalao negro con miso y setas salteadas 32
  
- carrillera de ternera a la vainilla 27
- steak tartar nature o vuelta y vuelta con salsa tártara 28
- paletilla de cordero al romero, con crema de judías y setas 32
- roast-beef de ternera con parmentier de patata 28
- solomillo de ternera con setas y alcachofas 33
- chuleton de ternera gallega con sal maldon 800gr 76/400gr 38