

Para Compartir...

Jamón ibérico 100% de bellota, pan de cristal, tomate rallado y AOVE	32 €
Selección de quesos artesanos con compota picante de pera y nueces	26 €
Croquetas de chipirón con alioli suave de lima y jengibre	14 €
Croquetas de jamón ibérico	14 €
Ensalada de ventresca de atún, tomate de la huerta y cebolleta tierna	17 €
Nuestra ensaladilla rusa	17 €
Crema de setas de temporada con boquerón marinado sobre crujiente de focaccia	13 €
Salmón marinado con cítricos, compota de higo, queso feta y brotes frescos	18 €
Tataki de atún rojo de almadraba, ensalada de quinoa y pico de gallo	21 €
Tortelloni negro relleno de salmón sobre pesto y crema de parmesano	18 €

Del Mar...

Lubina salvaje asada sobre romesco y puerro en dos texturas	32 €
Merluza de pincho asada, mutabal y chips de ajo	26 €

De la Tierra...

Rabo de toro al vino tinto, cremosos de boniato y tubérculos crujientes	26 €
Solomillo de vaca madurada con asado de pimientos, chalotas y patata bastón	33 €
Presa ibérica con vinagreta de mostaza y puré de patata casero	26 €

Algo Dulce...

Piña asada al ron, helado de vainilla crocanti y coco	11 €
Nuestra tarta de queso Mirasierra con helado de frambuesa	9 €
Cóctel de fruta de temporada, almibar ligero de hierbabuena y helado cremoso de yogur	9 €
Cremosos de chocolate con flor de sal, AOVE y cayena	9 €

Los platos de esta carta pueden contener alérgenos en sus ingredientes o en su elaboración.
Para cualquier duda o aclaración, consulte con nuestro personal de sala.

Todos los precios incluyen el IVA.

To Share...

Acorn-fed Iberian ham with crispy crust bread, tomato and olive oil	€ 32
Selection of artisan cheeses with spicy pear and walnut compote	€ 26
Baby squid croquettes with mild lime and ginger garlic mayonnaise	€ 14
Iberian ham croquettes	€ 14
Tuna, fresh tomato and spring onion salad	€ 17
Our Russian salad	€ 17
Seasonal mushroom cream with marinated anchovies on crispy focaccia	€ 13
Citrus marinated salmon, fig compote, feta cheese and fresh sprouts	€ 18
Tataki of bluefin tuna, quinoa salad and "pico de gallo"	€ 21
Black tortelloni stuffed with salmon on pesto and Parmesan cream	€ 18

From the Sea...

Roasted wild sea bass on romesco sauce and leeks	€ 32
Grilled line caught-hake, aubergine cream and garlic chips	€ 26

From the Land...

Oxtail in red wine, creamy sweet potato and crispy tuber vegetables	€ 26
Sirloin of matured beef with roasted peppers, shallots and potatoes	€ 33
Iberian pork with mustard vinaigrette and homemade mashed potatoes	€ 26

Something Sweet...

Rum-roasted pineapple, vanilla crunch and coconut ice cream	€ 11
Mirasierra cheesecake with raspberry ice cream	€ 9
Seasonal fruit cocktail, soft mint syrup and creamy yoghurt ice cream	€ 9
Creamy chocolate with "fleur de sel", olive oil and cayenne pepper	€ 9

This establishment has at its customers disposal information related to food allergies and intolerances. Please, ask our staff for information.

All prices include VAT.