

Nuestro menú degustación

a mesa completa para compartir

Pregunta para **vegetarianos** e intolerancias.

Precio por persona. Bebida no incluida.



Mejillones

en escabeche sobre concha de yuca y tinta de calamar, wakame, gel de mango, kimchi y emulsión cítrica de tinta.



Bambitas

Patatas confitadas y fritas con su piel, con salsa de queso azul de cabra de Radiquero, puerro fresco, semillas y petazetas.



Spring rolls

de tartar de salmón marinado en soja con aguacate, queso crema, tomate seco y mayonesa de albahaca y lima. (2 ud.)



Lasaña oriental

de pato, pera y portobello, con kimchi, bechamel de 5 especias chinas y crujiente de arroz.



Tiramisú

frosting de mascarpone, crumble de café y amareto, amarena, y lascas de chocolate picante.



Crema de chocolate Ruby

con tierra de cookies, gel de mango y lascas de chocolate blanco con pipas y sal.



Carta

Pregunta para **vegetarianos** e intolerancias.

Mejillones

12,00€

en escabeche sobre concha de yuca y tinta de calamar, wakame, gel de mango, kimchi y emulsión cítrica de tinta.



Guardia Civil en taco

7,00€

Arenque ahumado, mermelada de tomate, pimiento agridulce, pepinillo y mayonesa de chipotle. (2 ud.)



Bambitas

10,00€

Patatas confitadas y fritas con su piel, con salsa de queso azul de cabra de Radiquero, puerro fresco, semillas y petazetas.



Steak tartar de longaniza 10,00€

y papada, encurtidos, sour cream, mostaza de hierbas y virutas de torrezno



Ensaladilla limeña 10,00€

con ventresca de atún, aguacate, pico de gallo, emulsión de kalamata y mayonesa de cilantro y lima.



Spring rolls de tartar de salmón 10,00€

marinado en soja con aguacate, queso crema, tomate seco y mayonesa de albahaca y lima. (2 ud.)



Lasaña oriental 14,00€

de pato, pera y portobello, con kimchi, bechamel de 5 especias chinas y crujiente de arroz.



Salisbury steak 14,00€

de ternera trufada, con patata chafada y cremoso de boletus.



Tajín de pollo de corral 14,00€

de corral marinado en ras el hanout, miel y limón, con tabulé de quinoa y crudités, shamanda de remolacha, dátiles, kalamatas y hierbabuena.



Tiramisú 5,50€

frosting de mascarpone, crumble de café y amareto, amarena, y lascas de chocolate picante.



Crema de chocolate Ruby 5,50€

con tierra de cookies, gel de mango y lascas de chocolate blanco con pipas y sal.



¡Riégalo bien!

TINTOS

Somos Roble	13€
<i>D.O. Somontano. Copa 2,5€</i>	
Particular Old	15€
<i>D.O. Cariñena. Copa 2,8€</i>	
Pomal Crianza	17€
<i>D.O. Rioja. Copa 3€</i>	
Legaris Roble	17€
<i>D.O. Ribera del Duero.</i>	
Sommos Varietales	19€
<i>D.O. Somontano.</i>	
Baltasar Gracián	23€
<i>D.O. Calatayud.</i>	
Pago de Carrovejas	40€
<i>D.O. Ribera del Duero.</i>	

BLANCOS

Sommos Chardonnay	13€
<i>D.O. Somontano. Copa 2,5€</i>	
Eresma Verdejo	15€
<i>D.O. Rueda.</i>	
Sommos Varietales	19€
<i>D.O. Somontano.</i>	
Baltasar Gracián Blanco de Hielo	19€
<i>D.O. Calatayud.</i>	
Sommos Colección Gewürztraminer	21€
<i>D.O. Somontano. Copa 3€</i>	
Baltasar Gracián de Hielo	20€
<i>D.O. Calatayud.</i>	

ROSADOS

Sommos Rosé	13€
<i>D.O. Somontano. Copa 2,5€</i>	
Alquezar Rosado de aguja	15€
<i>D.O. Somontano.</i>	

CAVAS Y CHAMPANES

Anna de Codorníu Blanc de Blancs	21€
----------------------------------	-----

CERVEZAS

Ambar Morena	3€
<i>de barril</i>	
Ambar Morena	3€
<i>botellín</i>	
Radler	3€
Ambar 0,0 Sin alcohol	3€
Sin gluten	3€