

# CARTA

## ENTRANTES

Bravas de Moebius gratinadas, con salsas caseras. 6.50€

Patatas con huevos a baja temperatura y jamón crujiente. 9.50€  
*Huevos cocidos durante 18 minutos a 64° C.*

Queso provolone fundido al horno con chimichurri. 9€

Selección de vegetales de temporada a la brasa, con salsa romesco casera. 14€ / 7.50€

Gambas rojas a la brasa con salsa gremolata, el picor de la sriracha y un toque de humo. 18€

Pulpo a la brasa con parmentier de pimentón de la Vera. 19€

Mejillones a la brasa (ni al vapor ni a la marinera) con nuestro escabeche casero. 9€

Triángulos de brandada de bacalao. 2€ la unidad  
*Pasta Wonton rellena, acompañados con mayonesa japonesa y salsa Kimchi.*

Saquitos de pollo, calabacín y queso de cabra crujiente. 3.50€ la unidad  
*Pasta brick con pollo rustido en el horno de brasa.*

Carpaccio de ternera ahumada, escamas de parmesano, mostaza antigua y rúcula. 13€

Pan Bao con una doble cocción de panceta ibérica, salsa Tonkatsu y cebolla encurtida. 3.50€

Pan Bao de escalivada confitada a la brasa. 3.50€

Brusquetas de txistorra con pimientos asados. 3€

Mollejas de ternera tiernas y crujientes hechas a la brasa, con limón asado, salsa criolla y rúcula. 13€

Torrezno de Soria. 6€

Morcilla de Burgos. 2.50€

Chorizo criollo. 2.50€

## ENSALADAS

Burrata ahumada, tomate semi deshidratado, pesto de aceitunas y albahaca. 11€

César. Mix de hojas verdes, pollo a la brasa, queso parmesano y crutones.

## PRINCIPALES

### CARNES A LA BRASA

Entrecot 350 g Premium, madurado 30 días. 23€

Chuletón 750 g Frisona, madurado entre 30 y 60 días. 37€

Costilla de Angus cocinada a baja temperatura 64° C durante 30 horas, lacada con reducción de rustido y cremoso de patatas hechas al rescoldo. 22€

Entraña 300 g. Corte de ternera crujiente por fuera y tierno por dentro. 16€

Abanico de cerdo Ibérico con pimientos confitados del norte y patatas a la

### PESCADOS A LA BRASA

Lubina con panko cítrico tostado y salsa Bullabesa. 17€

Lomo de salmón a la brasa con salsa Teriyaki sobre salteado de verduras al wok. 17€

Bacalao con salteado de espinaca, piñones, pasas y ajos tiernos, con salsa de pimientos asados. 15€

### ARROZ Y PASTAS

Arroz meloso de secreto y shiitake. 11.50€

Tagliatelle: *Con salsa de tomate cherry, aceitunas negras, ajo asado y albahaca.* 12.50€

Raviolis de vieiras y gambas: *Con crema de azafrán y cebollino.* 14€

Canelones de pollo de corral y foie: *Con salsa de queso Idiazábal y jugo de rustido.* 14.50€

### MENÚ INFANTIL 9€

*Hasta 12 años. Incluye plato principal, postre y bebida.*

Hamburguesa con queso y patatas fritas.

Pollo a la brasa con patatas fritas.

Macarrones con salsa de tomate.

### POSTRES CASEROS

Tarta húmeda de chocolate con salsa de naranja. 6.50€

Tarta de manzana con crumble crujiente y helado de vainilla. 5.50€

Cheesecake de chocolate blanco con base de migas de Oreo y salsa de frutos rojos. 6€

Tarta de almendras con salsa de Amaretto. 6€

| CAFETERÍA

| REFRESCOS

| CERVEZAS

| COCTELERÍA

Café solo 1,10€

Café cortado 1,30€

Café Americano 1,50€

Café bombón 1,50€

Café con leche 1,50€

Capuchino 2€

Carajillo 1,80€

Cremaet 2,30€

Suplementos:

Tiempo 0,10€ – Tocado 0,20€

Infusiones 1,50€