

TAPAS Y APERITIVOS

Anchoa sobada a mano, pan brioche y mantequilla ahumada	4
Gilda casera. Aceituna gordal, bacalao ahumado y tomate seco	3
Alcachofa brasa, parmentier de patata y crema de jamón	5
Croqueta de TA con alioli de Humo	3
Ostra brasa	6
Bikini brasa de cecina y queso	9
Oreja con mojo de tomate seco de Caspe y lima	5
Steak tartar sobre milhojas de patata	8
Pavía de bacalao con mahonesa de pimiento al vermut	9

IBÉRICOS BEHER

Cortados en la Berkel. 100% Bellota

Caña de Lomo	14
Salchichón	9
Panceta ibérica adobada	9
Pan cristal con tomate, aceite y ajo	3

CRUDOS Y ENSALADAS

Ensalada tomate y queso nube	14
Atún caprese	16
Ensaladilla Rusa Casera con arenque y huevos trufados de codorniz	12

A FUEGO LENTO

Lentejas, foie y cebolla asada	14
Borraja con patatas, kokotxa de bacalao pil-pil	12
Calamar con chorizo zagüño	14
Mini Tortilla Española con guiso de callos	10
Canelones de ternera con bechamel trufada	16

DE NUESTRAS BRASAS

Ojo de bife	9€/100gr
Lomo bajo madurado	6€/100gr
Lomo bajo Black Angus	9€/100gr
Solomillo	24
Morcilla de Uncastillo	8
Costillicas y chuletas de TA	22
Paletilla de cordero lechal (terminado en horno de brasa)	29

GUARNICIONES

Puré de patata al romero	5
Patata frita natural	6
Ensalada verde con cebolla dulce	5
Pimiento rojo de cristal	9



PLATOS DEL DÍA

Tartar de atún rojo,
salmorejo y albahaca

18

Ventresca de atún rojo
a la brasa con orio de
piparras

25

Gamba roja de
Palamós a la brasa

7€ ud



POSTRES

Flan casero con helado de nata	7
Torrija terminada a la brasa	7
Chocolates	8
Milhojas con su helado	7
Helado de queso, nueces garrapiñadas y miel	6
Sorbete de limón	6

VINOS DULCES

Moscatel de Alejandría. Care	4
Gewurztraminer Dulce. Enate	5
Oremus Late Harvest. Vega Sicilia.	8
Cristina. Medium. Gonzalez Byass	6
Pedro Ximenez 1927. Alvear	6