



ENTRADAS

VIEIRA

a la mantequilla noisette, caviar Osetra y changurro de su coral

ERIZO DE MAR

muselina de cava y huevas de tobiko

FOIE DE PATO

“magnum” de chocolate blanco

TARTARE DE ATÚN ROJO Y CENTOLLO

al estilo donostiarra, caviar de granado y ajo azul de almendras

ANCHOA “OO”

sobre brioche con gelatina de tomate y tuétano marino

CROQUETA DE MATANZA SANABRESA

cecina, jamón y chorizo de nuestra casa con alioli de calabaza

CANGREJO DE CONCHA BLANDA

al horno de leña, curry verde, chutney de pimiento y wakame

TOMATE ROSA ZAMORANO

aromatizado en AOVE de hierbas, perlas de trufa y cuajada de queso azul

PICANHA MADURADA

en carpaccio, con aderezo tonkatsu y chip de platano

ENSALADILLA RUSA

nuestra versión con tartare de atún, alga wakame y tobiko

MEJILLÓN GALLEGO

al escabeche norteño, higos dulces, pico de gallo y chips de patata agria

CECINA DE ASTORGA

frambuesas borrachas, pecanas y pan carasatu

PULPO DE DAKHLA

a la brasa con espuma de patata y chorizo zamorano

Ración 1/2 Ración

8€pz

8€pz

6€pz

8€pz

5,5€pz

3€pz

8€pz

12€pz

6€pz

16€

10€

16€

10€

16€

10€

15€

9€

18€

12€

LOS CAPRICHOS DE GALA

King crab al perfume cítrico (pata 300gr aprox.)

60€

Cigala XXL a la brasa (350gr aprox.)

18€/100gr

Brioche de papada Ibérica con 10gr de caviar Osetra

29€

Carpaccio de chuletón de atún rojo (lomo, tarantelo y ventresca)

50€

Chuletón de Vaca Alistano–Sanabresa (50 días de maduración)

75€/kg



PESCADOS

	Ración	1/2 Ración
VENTRESCA DE ATÚN ROJO ahumada al perfume de naranja y robuchón de boniato	28€	18€
SALMONETE DE ROCA sus lomos a la leña glaseados en moqueca, sus entresijos y raíces fritas	25€	
BACALAO NEGRO a la brasa, con su pilpil, alga codium y cebollitas confitadas en soja y miel	25€	16€
SALMÓN DE ALASKA asado a la parrilla, mantequilla ahumada, salsa de mosto y uvas tiernas	25€	16€
CALAMAR DE POTERA frito con harina de garbanzos, mayonesa cítrica y su propia tinta	25€	16€
LOMO DE ATÚN ROJO wellington, hojaldre líquido y edamame frito	26€	
CORVINA SALVAJE a la brasa, texturas de coliflor asada y ajo negro.	25€	16€

CARNES

	Ración	1/2 Ración
STEAK TARTARE DE SOLOMILLO DE VACA tras 35 años, no cambia, a cuchillo con su aliño	25€	
ENTRAÑA DE TERNERA cocción lenta en horno de leña, salsa bordalesa y mango fermentado	25€	16€
SOLOMILLO DE VACA RUBIA GALLEGA a la brasa, con foie y reducción de P.X.	26€	16€
COSTILLA DE VACA SANABRESA a baja temperatura 36h, glaseada con su jugo y crispis de jamón y torreznos	25€	
LOMO DE CORZO su demi-glaze, dulce de pera, castañas y bombón de trufa	25€	16€
PICHON DE BRESSE en dos pases: • Pechuga a baja temperatura con paté de sus higadillos • Muslos en tempura con steak tartare de sus carnes	30€	

MENÚ GALA

Compuesto por:

Tres entradas a compartir, pescado o carne y postre o café.

47€ — IVA incluido

SERVICIO DE MESA, 3,75€
(Aperitivo, A.O.V.E, mantequilla y dulces)