

Comenzamos!

Ensaladilla de pulpo con gambas al ajillo y lechuga de mar frita.

Octopus russian salad with garlic prawn.

1 3 8 13 14

Patatas bravas con mahonesa de curry y especias chinas.
Spicy potatoes with curry mayonnaise and chinese spices.

1 4 13 14

Guacamole artesano con cilantro y totopos caseros (elaborado al momento en mesa sobre piedra volcánica).
Artisan guacamole with tortilla chips.

1

Ensalada de burrata de búfala con espinacas, pesto de albahaca y piñones.
Buffala burrata salad with spinach and basil pesto.

7 10 14

Ensalada César, cecina de buey, queso parmesano y aceite ahumado.
Caesar salad with parmesan and cured beef matured.

1 7

Poke bowl de atún rojo, pepino, aguacate, algas, rabanito cebolla morada, salsa de chile y sésamo.
Poke bowl of tuna, cucumber, avocado, seaweed, radish red onion, chili sauce and sesame.

1 4 5 12 13 14

Caliente y crujientes...

Alcachofa a la plancha con nube de parmesano. (con foie)
Grilled artichoke with parmesan cheese.

7 14

Crocanti de atún rojo con mahosoja de aguacate y reducción de PX.
Crispy red tuna with avocado mahosoja.

1 4 5 13

Bocaditos de queso cabrales con panceta ibérica, presa curada y dulce de membrillo.
Mini Cabrales sandwich with Iberian dewlap, cured prey and quince paste.

1 4 13 14

Langostinos tempurizados envueltos en mahonesa de ají y kale frito.
Shrimp tempura with fried kale and chili mayonnaise.

1 3 4 14

Serranito de tarantelo de atún con pimienta frito, tomate y huevo de codorniz.

1 4 5

Bluefin tuna sandwich with fried pepper, tomato and quail egg.

*Todos los platos pueden contener trazas de alérgenos.

1. Gluten

4. Huevo

7. Leche, derivados

10. F. Cáscara

13. Soja

2. Apio

5. Pescado

8. Molusco

11. Cacahuete

14. Sulfito

3. Crustáceo

6. Altramuces

9. Mostaza

12. Sésamo

Travesuras

- Nigiri de pato flambeado con aderezo de salsa japo. 13 14
Semi-Gunkan duck flambé with dressing Japanese sauce and truffle
- Nigiris de salmón, mahonesa tostada, lima y huevo de arenque. 4 5 13 14
Salmon nigiri, toasted mayonnaise, lime and herring roe.
- Nigiris de atún con mahosoja y trufa. 1 5 12 13 14
Bluefin tuna nigiri (loin), mahosoja and truffle.
- Nigiris de huevo de codorniz, panceta y trufa. 4 13 14
Nigiris of bacon, quail egg and truffle.
- Tiradito de atún con aji amarillo y trufa. 5 12 13 14
Tuna tiradito with yellow pepper y truffle.
- Hot Roll tempura relleno de queso cremoso, aguacate, salmón, mahosoja y teriyaki. 1 3 5 13 14
Tempura roll with cream cheese, avocado, salmon, mahosoja and teriyaki.
- Tartar de atún con burrata, tomates secos, almendras y mahonesa de chile dulce. 1 4 5 7 10 13 14
Tuna tartare, buffalo burrata, cherrys and crunchy almonds.

cuando decimos Whaaattt

- Canelón de pollo asado, dátiles, almendras y parmesano. 1 4 7 10
Grilled chicken cannelloni, dates, almonds and cheese.
- Tacos de costilla asada con queso, mahonesa de chile y cilantro. 1 4 13 14
Grilled rib taco with chili and cilantro mayonnaise.
- Noodle de pluma ibérica con setas y huevo frito. 1 4 13 14
Iberian pork noodle with mushrooms and fried egg.
- Pasta fresca rellena de pera con salsa trufada y parmesano. 1 4 7 14
Artisan pasta stuffed with pear with truffle sauce and Parmesan.
- Arroz frito con pato asado y hojas de siso. 1 13 14
Truffled fried rice with roast duck and siso leaves.

*Todos los platos pueden contener trazas de alérgenos.

- | | | | | |
|--------------|---------------|---------------------|----------------|-------------|
| 1. Gluten | 4. Huevo | 7. Leche, derivados | 10. F. Cáscara | 13. Soja |
| 2. Apio | 5. Pescado | 8. Molusco | 11. Cacahuete | 14. Sulfito |
| 3. Crustáceo | 6. Altramuces | 9. Mostaza | 12. Sésamo | |

momentazo Carnivoro

San Jacobo de ternera con cecina, queso Payoyo y sobrasada mallorquina.
Breaded beef fillet stuffed with cheese.

1 4 7

Extrem Burger de vaca Pinta, pastrami de ternera, chile dulce, cebolla, mostaza antigua y explosión de quesos.

1 4 7 9 14

Extreme Cantabrian beef burger with pastrami, sweet chili sauce, caramelized onion and cheese.

Bomba Burger de vaca Pinta, panceta ibérica, crema dulce de gorgonzola, foie de pato flambeado y parmesano rallado.

1 14

Cantabrian cow burger bomb, bacon, cheese and duck foie.

Lomo bajo de vaca Pinta Cántabra, maduración 40 días.
Mature Cantabrian beef Steak.

1

Chuletón de vaca Pinta Cántabra, maduración 40 días.
Mature Cantabrian beef ribeye.

1

ritual Goloso

Torrija brioche, crema de arroz con leche y helado de vainilla.

Brioche French toast with rice pudding cream and vanilla ice cream.

1 4 7

Tarta de queso cremosa.

Cheesecake.

1 7

Flan de queso mascarpone.

Mascarpone cheese flan.

1 7

Brownie "hot chocolate" y helado de vainilla.

Vanilla ice cream with hot chocolate.

1 4 7

*Todos los platos pueden contener trazas de alérgenos.

1. Gluten

4. Huevo

7. Leche, derivados

10. F. Cáscara

13. Soja

2. Apio

5. Pescado

8. Molusco

11. Cacahuete

14. Sulfito

3. Crustáceo

6. Altramuces

9. Mostaza

12. Sésamo