



Tapas de autor y de temporada

IVA incluido. Incremento de precios en terraza 10%

NUESTROS PLATOS

	ALÉRGENOS	TAPA	RACIÓN
Burrata fresca con aceite de oliva, tomates secos y puré de calabaza con cardamomo	1 - 9		14
Cecina de León y tostadas de pan con tomate	4 - 9	7	14
Calçots en tempura con romescu	4 - 9	8	16
Croquetas de torta del casar	4 - 9 - 10	6	12
Migas a nuestra manera	4 - 9 - 10	5,5	11
Tataki de presa ibérica marinada en vermouth Izaguirre con pipas, piparras y queso rallado	1 - 8 - 9 - 13	6,5	13
Alcachofas a la carbonara	4 - 8 - 9 - 10	9	18
Callos a la madrileña	4 - 9	7	13
Tortilla de patata con trufa	10 - 14		14
Pulpo a la plancha con cremoso de patata gratinado	9 - 11	9,5	18
Arroz meloso de mar y montaña con codornices y langostinos	4 - 8 - 14	9,5	18
Bacalao confitado con guisantes, habitas a la menta y morcilla de Zamora a la plancha	4 - 9 - 14	10	19
Suquet de vieiras y alcachofas a la plancha	6 - 8 - 9 - 11 - 14	11	22
Crujiente de pato confitado con peras	4 - 8 - 9 - 10	8	16
Canelón de rabo de toro gratinado	4 - 8 - 9 - 10 - 13	12	18
Carrilleras con cremoso de patatas, salsa barbacoa y aceite de cilantro	8 - 9 - 13	10.5	16
Coca de foie caramelizada con escalibada de verduras	4 - 8 - 9 - 10	12	24

FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



CACAHUETES



SEMILLAS DE SÉSAMO



LÁCTEOS



MOLUSCOS



SOJA



ALTRAMUCES

GLUTEN

CRUSTÁCEOS

AZUFRE Y SULFITOS

HUEVOS

MOSTAZA

PESCADO