



Para Empezar

Pintxo de Foie con Mermelada de Higos y Reducción de Pedro Ximénez ☒	3,95
Ostra Gillardeau con nuestro Blody Mery (ud.) 🍷☒	3,95
Zamburiñas Braseadas con Velo de Papada☒	15,50
Mejillones a la Brasa o al Estilo Thai☒	11,50
Anchoa del Cantábrico 000 con Pimientos Asados y Crema de Queso Manchego (4 ud.) ☒	11,80
Jamón Ibérico de Bellota al Corte ☒	21,00
Carpaccio de Gamba Roja con su Crema y Crujientes☒	16,35
Ensaladilla 2 de Vins con Huevas de Salmon, Mojama y Almedra Laminada☒	11,75
Croquetas de Chipiron con Mayonesa de kimchi (6 ud)	8,90
Lingotes de Foie con Choco-Curry, Compota de Manzana y Petazeta (6 ud) ☒	13,75
Tartar de Atún Balfego con Aguacate y alga Nori 🍷☒	18,25
Sardina Marinada con Salmorejo y Melon al Oporto	11,50
Canelon de Pato y Pies de Cerdo, Reducción de su Jugo y Mascarpone(1 ud.)	6,50
Rolls de Rabo de Ternera con Cebolla Crujiente y Salsa Suave de su Jugo (2 ud.)	9,50
Buñuelos de Morcilla con Chutney de Tomate y Manzana Acida(6 ud.)	8,75
Cazuelita de Mariscos Variados en Salsa Verde(bivalvos)2pers☒	24,50
Langostinos Rebozados con Nachos con su Guacamole(6 ud.)	13,75

Platos 2 De Vins

Steak Tartare "Old School" ✖	19,50
Espalda de Cordero Lechal Asada con Berenjena, con Pure de Datiles y Orejones. ✖	19,25
Pulpo a la Brasa con Trompetas Negras ,Parmentier y salsa Teriyaki ✖	18,75
Fricando de Lubina con Kokotxas y shimeji.	18,55
Tronco de Merluza a la Vasca con Esparrago Verde ✖	18,75
Tataki de Vaca Madurada y Marinada con Tirabeques, Edamame y Praliné de Pistacho ✖	18,90
Secreto de Cerdo Iberico Confitados con Rissoto de Trigo Sarraceno y Salsa Cerveza Negra ✖	17,50
Costilla Vaca a Baja Temperatura con Mini Patata Rota y Nuestro Mojo Canario ✖	21,50

Arroz al Carbón (mediodia)

Arroz Cremoso de Sepia con Langostinos y Plancton Marino ✖	18,50
Arroz de Pulpo y Navajas con Muselina de Pimentón ✖	18,50
Arroz de Rabo de Ternera con su Chuleta	18,50

La Brasa del 2 de Vins

Magret de Pato ✖	18,50
Presa Ibérica ✖	17,50
Chuleta Turina Vaca "Lomo Alto" 40 dias maduración ✖	54,00k
T-Bone Vaca "Chuleta y Solomillo" Lomo Bajo 40 dias maduración ✖	54,00k
Pan Artesano	2,00
Pan con Tomate	2,70
Pan sin Gluten	1,30

MENÚ GASTRONÓMICO *de pescado azul*

SARDINA MARINADA CON SALMOREJO Y MELÓN AL OPORTO

TARTAR DE ATUN BALEGO CON AGUACATE Y ALGA NORI Y MAYONESA DE CÍTRICOS

CAZUELA DE MARISCOS EN SALSA VERDE

VENTRESKA A LA BRASA CON FURIKAKE Y VINAGRETA DE LIMA

CABALLA A LA ESPALDA A LA BILBAINA CON SUS PATATAS

TARTA QUESO O LINGOTE CHOCOLATE

43,50 € POR PERSONA

**El menú para mesas completas
De lunes a viernes mediodía y jueves noche
Sin bebida**

POSTRES

**Torrija de Pan de Hogaza con
Helado de Leche Merengada
6,75**

**Secreto de Chocolate con Praliné de Avellana y Pistacho
7,25**

**Hojaldre Relleno de Crema Pastelera y Nata con Fresas a la Pimienta
6,75**

**Epuma de Crema Catalana
6,50**

**La “Mandarina” con Helado de Cítrico
6,50**

**Tarta Tibia Cremosa de Quesos con Helado Fresa
(12 min)
7,50**

**Coulant de Ferrero Rocher con Helado de Vainilla⊗
6,50**

**Helados y Sorbetes ⊗
3,75**