

PARA EMPEZAR

<i>Pintxo de Foie con Mermelada de Higos y Reducción de Pedro Ximénez</i> ⊗	4,25€
<i>Ostras "PUGET" con Nuestro Blody Mery (ud.)</i> \ ⊗	4,15€
<i>Sardina Ahumada con Esferas de Oliva de Aragon y Gelatina de Pimientos de Piquillo</i> ⊗	7,75€
<i>Lata de Caviar "Oscietra" 30 Grm con Tostada de brioche y Mantequilla con su Chupito de Vodka Beluga</i> ⊗	55,00€
<i>Vieiras Flambeadas con Papada Iberica y Huevas de Tobiko (8 und)</i> ⊗	15,50€
<i>Mollete Relleno de Costilla Iberica con Tomate Seco, Rucula, Piña y con Nuestra Salsa 2 de Vins</i> \	6,50€
<i>Croquetas de Sobrasada y Queso Brie con Crema de Miel (6 ud)</i>	8,90€
<i>Croquetas de Chipiron con Mayonesa de Kimchi (6 ud)</i>	9,40€
<i>Mejillones a la Brasa con Salsa de vermouth Blanco</i> ⊗	11,50€

ENTRANTES

<i>Jamón Ibérico de Bellota al Corte</i> ⊗	21,50€
<i>Lingotes de Foie con Choco-Curry Compota de Manzana y Petazeta (6ud)</i> ⊗	13,75€
<i>Tartar de Atún Balfego con Aguacate, Huevas de salmon y alga Nori</i> \ ⊗	18,90€
<i>Ensaladilla Trufada con Panceta de Vaca Madurada</i> ⊗	13,25€
<i>Berenjena Asada con Miso Blanco, Cremoso de Remolacha y Shitake</i> ⊗	8,55€
<i>Taco Crujiente de Cochinita con Cebolla Morada, Aguacate y Cilantro (3ud)</i> \	12,75€



Comentar al Camarero Antes de Pedir el Plato, se Modifican al Momento.
Suplento de tarta de 1,50 € por persona.

PLATOS DEL 2 DE VINS

<i>Steak Tartar "old School"ⓧ</i>	19,50€
<i>Pulpo a la Brasa con Trompetas Negras, Parmentier y salsa Teriyaki</i>	19,50€
<i>Bacalao Confitado, Crema de Pesto, Camembert y tomatitos Cherry Confitados</i>	18,55€
<i>Brocheta de Rape y Langostinos con fideos de Arroz Thai</i>	19,50€
<i>Canelon de Pato y Pies de Cerdo con Salsa de Boletus</i>	14,50€
<i>Espalda de Cordero Lechal Asada con Berenjena, Pure de Dátiles y Orejones.ⓧ</i>	19,25€
<i>Tataki de Vaca Madurada y Marinada con Tirabeques, Edamame y Praliné de Pistacho</i>	18,90€
<i>Costilla Vaca a Baja Temperatura con Mini Patata Rota y Nuestro Mojo Canarioⓧ</i>	21,50€

ARROCES (MEDIODIAS)

<i>Arroz Cremoso de Sepia con Langostinos y Plancton Marinoⓧ</i>	18,50€
<i>Arroz de Cerdo Iberico y Cepsⓧ</i>	18,50€
<i>Arroz Meloso de Necorasⓧ</i>	18,50€

NUESTRAS CARNES A LA BRASA

<i>Solomillo de vaca a la Brasaⓧ</i>	24,50€
<i>Presa Ibericaⓧ</i>	18,50€
<i>Chuleta de Vaca "Frisona" "Lomo Alto" 40 Días Maduraciónⓧ</i>	56,00kg
<i>Pan Artesano</i>	2,50€
<i>Pan con Tomate</i>	2,70€
<i>Pan sin Gluten</i>	1,30€