

CRUDOS / RAW

Magret de pato curado con cinco especias, yema de huevo, naranja y aceite de pimienta de sichuan <i>Duck breast cured with five spices, egg yolk, orange and sichuan pepper oil</i>	13 €
Carpaccio de buey con puré de remolacha al vinagre de frambuesa, torta del casar, aceite de cebollino, pan de centeno y encurtidos <i>Ox beef carpaccio with beetroot puree dressed with raspberry vinegar, "torta del casar" chive oil, rye bread and pickles</i>	18 €
Salmón marinado con cítricos y eneldo <i>Marinated salmon with citrics and dill</i>	19 €
Ceviche al "Ají amarillo" <i>"Ají amarillo" ceviche</i>	19 €
Tartar de ventresca de atún picante con alga nori crujiente <i>Spicy tuna belly tartare</i>	19 €
Steak tartar de lomo de rubia gallega <i>Beef steak tartare</i>	21 €

OSTRAS / OYSTERS (DANIEL SORLUT)

Ostras al natural con gajos de limón <i>Fresh oysters with lemon wedges</i>	3 €
Ostras con licuado de remolacha y flor de jamaica <i>Oysters with beet juice and hibiscus</i>	4 €
Ostras con vinagreta de Jerez <i>Oysters with sherry vinaigrette</i>	4 €
Ostras con vinagre de estragón y caviar de aceite de oliva <i>Oysters with tarragon and olive oil caviar</i>	4 €
Ostras con ponzu y huevas de trucha <i>Oysters with ponzu and trout roe</i>	5 €
Ostras con leche de tigre al ají amarillo <i>Oysters with "ají amarillo" tigers milk</i>	5 €
Ostras con caviar <i>Oysters with caviar</i>	25 €
Surtido de ostras (5 unidades) <i>Assorted oysters</i>	18 €

CAVIAR / CAVIAR

Caviar Baeri Petrossian (12g.) con blinis y mantequilla de hierbas <i>Baeri Petrossian Caviar (12g.) with blinis and herbs butter</i>	50 €
Caviar Petrossian Ossetra Royal (30g.) con blinis y mantequilla de hierbas <i>Petrossian Ossetra Royal Caviar (30g.) with blinis and herbs butter</i>	145 €
Caviar Petrossian Ossetra Royal (50g.) con blinis y mantequilla de hierbas <i>Petrossian Ossetra Royal Caviar (50g.) with blinis and herbs butter</i>	220 €

CURADOS / CURED

Mojama casera con almendras fritas <i>Homemade "mojama" with fried almonds</i>	8 €
Jamón Joselito Gran Reserva 100% Natural <i>Joselito Ham "Gran Reserva" 100% Natural</i>	(1/2 Racion 16 €) 29 €
Cecina de wagyu <i>Cured wagyu beef</i>	(1/2 Racion 17 €) 29 €

TEMPORADA / SEASONAL

SUGERENCIA DEL DÍA <i>Dish of the day</i>	15 €
--	-------------

TAPAS

Pan con tomate <i>Bread with tomato and olive oil</i>	4 €
Salmorejo Cordobés con Jamón Ibérico <i>"Salmorejo" cold tomato soup with Iberian Ham</i>	12 €
Ensaladilla rusa con carabinero <i>Spanish potato salad with scarlet prawns</i>	18 €
Anchoas del Cantábrico <i>Anchovies</i>	23 €
Boquerones en vinagre <i>Fresh anchovies marinated in vinegar</i>	10 €
Croquetas de gambas al ajillo (6 unidades) <i>Garlic shrimp croquettes</i>	11 €
Croquetas de jamón Ibérico (6 unidades) <i>Ham "Ibérico" croquettes</i>	12 €
Langostinos en gabardina con mayonesa de pimienta negra japonesa <i>Orly prawns with japanese black pepper mayonnaise</i>	18 €
Fritura de pescado con alioli de azafrán (salmorete, chopitos y pescado en adobo) <i>Fried seafood with saffron alioli (red mullet, baby squid and fish in "adobo")</i>	(1/2 Racion 9 €) 16 €
Chipirones rellenos en su tinta (3 unid) <i>Stuffed baby squid in ink sauce</i>	9 €
Foie micuit con mermelada de higos <i>Foie gras with fig jam</i>	24 €

PARA CONTINUAR / TO CONTINUE...

Patata triple cocción con pimientos fritos <i>Triple cooked potatoes with fried peppers</i>	8 €
Ensalada de remolachas asadas con queso ricotta y vinagreta de limón y laurel <i>Roasted beets salad with ricotta cheese and lemon and bay vinaigrette</i>	11 €
Ensalada verde con bonito confitado <i>Green salad with confit tuna</i>	11 €
Ensalada con queso de cabra y frutos secos <i>Goat cheese salad with dry fruits</i>	12 €
Burrata invertida rellena de tomates secos con aromas de la Toscana <i>Inverted Burrata filled with dried tomato and Tuscany aromas</i>	14 €
Penne rigatone con salsa de boletus y esencia de trufa.. <i>Penne rigatone with boletus sauce and truffle essence</i>	16 €
Pulpo a la brasa con crema de patatas al aceite de oliva y chips de pulpo <i>Grilled octopus with potatoes cream and octopus chips</i>	20 €
Pesca del día <i>Catch of the day</i>	22 €
Hamburguesa Ramses con queso comté y patatas <i>Ramses burger with comté cheese and potatoes</i>	18 €
Solomillo de Rubia Gallega con puré de brócoli y zanahoria baby <i>Sirloin steak with broccoli puree and mini carrot</i>	26 €
Lomo alto de vaca rubia gallega (35 días de maduración) y patatas triple cocción <i>Beef rib eye steak (dry aged for 35 days) and triple cooked potatoes</i>	(200g) 32 €

POSTRES / SWEETS

Tarta de queso "La Viña" con helado de cereza negra y amarenas <i>"La Viña" cheesecake with black cherry ice cream</i>	8 €
Piña asada con yogur de cabra casero y "frangipane" de pistacho <i>Roasted pineapple with homemade goat cheese and "frangipane" pistachio</i>	8 €
Helado artesanal <i>Home made ice cream</i>	8 €
Nuestra tarta casera <i>Our homemade cake</i>	8 €
Chocolate, caramelo, avellanas garrapiñadas y fruta de la pasión <i>Chocolate, caramel, hazelnuts and passion fruit</i>	8 €