

## COMENZAMOS

ELIGE UNO

- Ensalada César de pollo crujiente
- Ensalada de rulo de cabra y frutos rojos
- Tempura de verdura
- Croquetas caseras de jamón y boletus
- Huevos trufados con foie
- Wok de fideos con pollo de corral y verduritas
- Tartar de salmón (supl. 2€)
- Ceviche del día (supl. 2€)
- Tartar de atún rojo (supl. 2€)
- Brochetas de pollo de corral con salsa yakitori
- Gambón salteado con kimchi y ajitos
- Carpaccio de pez mantequilla
- Salmorejo Cordobés
- Almejas frescas salteaditas (supl. 3,5€)
- Carpaccio de Black Angus



## SEGUIMOS

ELIGE UNO

- Pescado del día con verduritas al wok
- Vieiras a la brasa (supl. 2€)
- Hamburguesa de Angus con papa frita
- Tabla de sushi (12 piezas)
- Secreto ibérico a la brasa
- Entrecot premium (supl. 2€)
- Sepia troceadita con all i oli
- Chicken tempura
- Tataki de solomillo gallego (supl. 2€)
- Pata de pulpo a la brasa con parmentier (supl. 5€)
- Rol de pez mantequilla
- Pechuga de pollo de corall a la brasa
- Solomillo de Angus con foie y frutos rojos (supl. 5€)
- Maki en tempura de solomillo i foie
- Sake en tempura (salmón, fresas, pepino y queso)

## ALGO DULCE

- Delicatessen del Chef
- Brownie de chocolate
- Fruta del día
- Crumble de manzana
- Coulant de chocolate con helado (supl. 2€)

# MENÚ DIARIO

**13'90€**  
bebida no incluida