

## PICA & SHARE...

Marineras con anchoas de San Filipo (UD).	3'5€
Alcachofitas fritas, cremoso de foie y oporto, jamón ibérico Beher etiqueta roja. ¡RECOMENDADO!	11€
Bravas 2.0: Patatas de rio con salsa brava y lactonesa de alcachofa.	7€
Selección de verduras en tempura con sus salsas para dipear (teriyaki y hot brava).	10€
Los Huevos de Manuela: Daditos de atún rojo Balfegó, huevos de corral fritos con puntilla y patatas fritas del terreno. ¡RECOMENDADO!	15€
Tortilla abierta de gambas, jamón ibérico, pétalos de alcachofa y patatas chips.	9'5€
Tronquitos de puerros confitados al carbón, crujiente de queso afuega el pitu, toque de trufa y suave mahonesa de wasabi. ¡RECOMENDADO!	10€
Quesos de autor y sus texturas acompañados de mermeladas artesanas, membrillo y frutos secos.	16€
El plato de Jamón Ibérico pura raza cortado a cuchillo con pan de pueblo y tomate rallado.	22€

## MARISCOS, MOLUSCOS Y DEMÁS...

Tellinas a la Valenciana.	12€
Zamburiñas braseadas con Ceviche de Corvina y Mango.	16€
Calamar de bahía a la sartén con pimientos cristalizados y mahonesa de su tinta.	15€
Pulpo a la brasa, lienzo de revolconas, crujiente papada ibérica y chips de yuca. ¡RECOMENDADO!	16€
Cazuelita de berberechos, fideos y su caldito de peix. ¡RECOMENDADO!	15€
Fidsh and chips.	10€

## LAS ENSALADAS Y LOS FRESQUITOS MOLONES...

Quinoa & Wakame salad, vinagreta de sweet chili y mango. ¡RECOMENDADO!	10€
Stracciatella de Burrata artesana de Apulia y sus toppings.	11€
Ventresca de atún con pimientos escalibados al carbón y perlas de AOVE picual.	12€
Ensalada de brotes tiernos de temporada, pollo hilado, crujiente queso de oveja tempurizado, crumble de maracuyá y aderezado con yuzu cristalizado.	12€
Nuestra César: Lechuga, pechuga de pollo crujiente, croutons de pan, lascas de parmesano, pimienta negra, tomate cherry y salsa César.	9`5€
Mediterránea: Brotes tiernos de temporada, tomate, cebolla roja, atún, huevo cocido, espárrago, zanahoria, maíz y pepino.	9€

## LA PASTA...

Pasta del día acompañada de salsa boloñesa, carbonara o napolitana.	8€
Fagottini en salsa Alfredo rellena de pera y pecorino. ¡RECOMENDADO!	9€

## DE LAS LONJAS Y DE LA TERRETA...

Merluza de anzuelo rellena de jamón ibérico y queso manchego con jugo de su cocción. ¡RECOMENDADO!	17€
Corvina a la brasa, ravioli de perdiz y jugo tostado de sus cabezas. ¡RECOMENDADO!	17€
Tataki de atún de almadraba, minestrone fría de verduras y manzana verde, sorbete de tomate de la tierra con albahaca. ¡RECOMENDADO!	18€

**Canelón XXL de carrillera de ibérico, queso idiazábal y gratinado con bechamel trufada.** 14€

**Cachopo de ternera asturiana, relleno de jamón ibérico, queso y pimientos, acompañado de patatas y piparras fritas.** ¡RECOMENDADO! 15€

**Jarrete de cordero asado a la manera tradicional con patata asada al tomillo y pimientos.** 18€

### MEAT & SOUL...

**Costillar XXL de buey confitado durante 24 horas y glaseado con nuestra salsa de soja y miel. Para los muy carnívoros o ideal para compartir.** ¡RECOMENDADO! 27€

**Chuleta de vaca rubia gallega con patata gajo al tomillo y bol de ensalada 500gr.** 22€

**Callos de ternera a la asturiana, en ollita.** 13€

### PARA LOS PEQUES DE LA CASA...

**Croquetas de Ibérico y fingers de pollo con patatas.** 7€

**Ensaladilla y tortilla francesa con patatas.** 7€

**Hamburguesa 100% vaca (de ganado nacional) con queso y patatas.** 9€

### BOCATAS & BURGUERS CLUB...

**La de siempre** 10,9€  
180 gramos de carne de buey, lechugas, tomate, queso, bacon y cebolla.

**Top Chicken** ¡RECOMENDADO! 14€  
Solomillos de pollo crujiente, mezclum de lechugas, tomate natural, salsa miel y mostaza con cremoso queso cheddar.

<b>Special Birdie</b> ¡RECOMENDADO! 180 gramos de black angus, crema de queso cheddar, panceta ibérica Joselito y cebolla frita.	<b>15€</b>
<b>La Ibérica</b> 180 gramos de carne de vaca con Black Angus, lascas de jamón Ibérico, queso manchego, huevo a la plancha, lechuga, tomate y cebolla con moje de salmorejo.	<b>15€</b>
<b>Portobello</b> Carne de buey, queso gouda, champiñones, cremosa carbonara y yema de huevo a baja temperatura.	<b>15€</b>
<b>De Pura Raza</b> ¡RECOMENDADO! Carne de ibérico hilada, queso cheddar, cebolla frita, salsa Jack Daniels, jalapeños en tempura.	<b>15€</b>
<b>Pin Pam Pum, Bocadillo de atún</b> Ventresca de atún con pimientos asados al carbón y brotes de temporada.	<b>12€</b>
<b>Hasta el rabo, todo es de toro</b> Brioche de rabo de toro desmigado con sweet chili, huevo a baja temperatura y algo de verde.	<b>11€</b>
<b>Bikini (sándwich mixto)</b> Pan de molde, jamón dulce y queso acompañado de ensalada americana y patatas fritas.	<b>9€</b>
<b>Nuestro sándwich Club</b> Pollo hilado con salsa cesar, lechuga, tomate, bacon crujiente, huevo duro, jamón dulce, Cebolla crispy y patatas fritas.	<b>11€</b>

**AÑADE TOPPINGS A LAS PATATAS FRITAS DE TU  
BOCATA O BURGUER POR 1,5 €**

De Vinagreta de pepinillo agridulce y cebollino.  
De Cheddar, bacon y cebolla crispy.

10% IVA incluido.

## ARROCES... CON ALMA

De Sepia y Galeras del Delta del Ebro. **¡RECOMENDADO!** **14€**

De Pata negra, solomillo de cerdo ibérico, verduras de temporada y setas. **14€**

**\*\* Min. 2 raciones y tiempo de espera 30 minutos**

## SIEMPRE HAY QUE DEJAR HUELLA...

Semifrío de turrón, bizcocho Genovés, almíbar de café y mousse de turrón.	6€
Biscuit de galleta con caramelo salado y relleno de cremosa avellana.	6€
Tartaleta de cremoso limón con merengue suizo flambeado.	6€
Torrija caramelizada con crumble de manzana en pan brioche con helado de Mantecado.	7€
Tarta Tatin de manzana reineta elaborada al momento con helado artesano de pistacho.	7€
Bombón de queso asturiano, como el de la yaya, elaborado con leche cruda de oveja macerada durante 20 días (queso rey silo, ganador del cheese awards 2018).	6€

## HELADOS Y SORBETES DE AUTOR

De chocolate con guindilla.	5€
De turrón de Xixona.	5€
De Ron con pasas sultanas.	5€
De pistacho de Sicilia.	5€
De Mantecado.	5€
De Mandarina, miel y nueces de pecan.	5€
De queso Idiazabal con miel.	5€
De arroz con leche fresca de oveja, inspirado en la receta tradicional asturiana.	5€

10% IVA incluido