



CLAS



## Entrantes

Croquetas de gambas al ajillo y boquerón	15,00 €
Torrezno de Soria, piña y tonkatsu	16,00 €
Shabu-shabu de salmón, ají amarillo, kimchi e ikura	17,00 €
Aguacate braseado, pesto de cilantro y vinagreta de verduras	18,00 €
Jurel ahumado, ponzu y pilpil de lima-limón	18,00 €
Vieira de Cambados a la brasa, gazpachuelo de jalapeños, coliflor y puntillas	22,00 €
Steak tartar clásico y galmesano en tartaleta	22,00 €
Salpicón de marisco	38,00 €

## Pescados

Pescado del día	S/M
-----------------	-----

---

Pan

2,5 €/Persona

## Arroces

Mínimo 2 raciones / precio por persona

Arroz seco de verduritas eco, yema curada y compota de tomate seco	20,00 €
Arroz de morcilla de Burgos, piñones y torreznos	24,00 €
Arroz de papada ibérica, langostinos y San Simón	26,00 €
Arroz de picaña, hongos y cherrys	26,00 €
Arroz del senyoret	28,00 €
Arroz negro, guiso de calamar y pulpo al pil pil	30,00 €

## Carnes

Secreto Ibérico	22,00 €
Solomillo Ibérico con chutney de mango	23,00 €
Solomillo de rubia gallega, ragout de setas y patata jazzy	28,00 €
Picaña de Black Angus	30,00 €

Por favor no dude en informar a nuestro personal de cualquier alergia o intolerancia.



## Postres

- |  |        |
|--|--------|
| Milhojas de fresas silvestres, chantilly de vainilla y sorbete de fresas<br>Alérgenos: Gluten, lácteos | 6,00 € |
| Piña de avión a la brasa, sopa de chocolate blanco y manzana asada<br>Alérgenos: Lácteos               | 6,00 € |
| Tiramisú<br>Alérgenos: Gluten, lácteos   | 6,00 € |
| Torrija de pan de leche, crema inglesa de habatonka y helado de canela<br>Alérgenos: Gluten, lácteos   | 6,00 € |
| Coulant de chocolate con helado de vainilla de Madagascar<br>Alérgenos: Gluten, lácteos                | 7,00 € |



Por favor no dude en informar a nuestro personal de cualquier alergia o intolerancia.