

Entrantes



 *Tartar de atún rojo* | 17.00€

con yema marinada y ensalada de alga wakame

Ceviche limeño | 16.00€

clásico de corvina marinado en cremoso de aguacate con leche de tigre (ají amarillo, cilantro, lima y cebolla morada) y licuado de lechuga y aguacate

Ensalada de salmón | 18.00€

marinado casero con una base de tomate asado, guacamole y calabaza confitada

Lamburiñas | 22.00€


a la brasa con alga wakame

 *Buñuelos de sepia* | 16.00€

acompañado de salsa codium en base champagner

Alcachofas | 18.00€

a la brasa con yema trufada, papada curada y rúcula fresca

 *Nachos* | 15.00€

con pico de gallo, guacamole tradicional y salsa de queso cheddar

Entrantes



 *Chopitos* | 13.50€

fritos a la andaluza con almendra laminada y alioli de ajo tostado

 *Saumai* | 14.00€

de gambas o manitas de cerdo con salsa agripicante de chile, crema de ajo tostado y sésamo negro

Saam de alitas | 18.00€

deshuesadas a la brasa con salsa hoisin, menta, albahaca y cilantro

Pulpo | 18.50€

a la brasa sobre puré crujiente de patata y crema de pimentón tostado

 *Brioche* | 16.00€

de cochinita pibil con cebolla xnipec y guacamole tradicional

 *HibériQa* | 15.00€

meloso de carrillera, crujiente de oreja, bizcocho de setas y merengue de chile

Premiado como mejor píncho tradicional 2023

 *Pan bao* | 16.00€

de cochinillo confitado lacado en miel, salsa hoisin y cebolla roja

Pescados



Bacalao | 18.50€

a la brasa con crema de patata, almendra laminada y bayas de goji

 *Atún rojo* | 18.00€

a la brasa atemperado en soja con pico de gallo de piña y mango

Rodaballo salvaje | 22.00€

a la brasa con crema de patata y puerro braseado

Kokotras de bacalao | 22.00€

al pil-pil emulsionadas en aceite de oliva virgen

 *Cappelletti* | 18.00€

pasta casera rellena de brandada de bacalao acompañada de crujiente de bacalao en salsa pil-pil


Pescado de temporada | s/m

Carnes



 *Lasaña coreana* | 16.00€

de ternera con bechamel de coco y tomate gouchujang

 *Kebab* | 16.50€

de lechazo asado con salsa de yogur al curry de madrás,
daditos de manzana y queso de cabra

 *Lingote de carrillera* | 17.50€

con una base de bizcocho de setas, crema de calabaza,
chirivía y lombarda tostada

Entrecot | 20.00€

de ternera gallega a la brasa con patatas en salsa
chimichurri

Secreto ibérico | 18.00€

cocinado a baja temperatura, ahumado al horno de brasas
con marinada de cacahuete y mango

Castillas | 16.00€

de cerdo cocinadas a baja temperatura, ahumada con
nuestra salsa barbacoa, ron y miel

Carnes



Bull | 16.00€

hamburguesa de rabo de toro alvino tinto, queso semicurado, papada curada y su propia salsa

Spigueli | 15.00€

hamburguesa de ternera gallega con huevo, panceta curada, queso cheddar, cebolla crujiente y ketchup casero

Vegetariana | 15.00€

hamburguesa de champiñones, zanahoria, soja ecológica y pipas acompañada con espárrago triguero, cebolla caramelizada, crema de yogur y comino

Ñoqui | 15.00€

de capón ahumado y guisado en salsa teriyaki, napado en salsa gwandong de mostaza

Ramen | 18.00€

(caldo intenso de cocido, fusionado con alga combu, katsuobushi, miriny sake), huevo y fideo fino

Arroces melosas



Manitas | 18.00€

con crujiente de parmesano

Carabineros | 20.00€

en horno de leña

Pulpo y boletus | 18.50€

Menú degustacion



Solo disponible para mesa completa | 40.00€

Precio por persona. Bebida no incluida.

Menú de niños

(Incluye refresco y helado)

 *Menú pizza* | 13.00€

casera de jamón y queso

 *Menú fingers* | 13.00€


de pollo con patatas

 *Menú mini burger* | 13.00€

con queso y patatas

Ración de patatas | 5.00€

 *Servicio de pan* 1.35€

 Contiene gluten. No apto para celíacos. Si usted padece alguna alergia o intolerancia, coméntelo al personal. Impuestos incluidos.

Pastres



 *Piña esmotizada* | 5.50€

(piña colada) en licor de coco con helado de yogur y piña

 *Biscocho azul* | 6.00€

con tartar de pera y helado de nata

 *Bombón* | 6.00€

de chocolate blanco, coco y mango

 *Carrot cake* | 6.00€

con butter cream y zanahoria escarchada

 *Churros* | 6.00€

versión atípica de los churros tradicionales con chocolate
y helado de nata

 *Tarta de queso* | 6.50€

con helado de vainilla y galleta

Premiada como mejor tarta de queso 2022

 *Tatín* | 6.00€

base de hojaldre rellena de crema inglesa de manzana,
manzana caramelizada y merengue tostado