

## Entrantes

|                                                                                                                                                                                                                                                                       |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Ceviche limeño</b><br><i>clásico de corvina salvaje marinado en leche de tigre (ají amarillo, cilantro, lima y cebolla morada)</i>                                                                                                                                 | 18,50€             |
| <b>Ensalada de salmón</b><br><i>marinado casero con una base de tomate asado, guacamole tradicional y calabaza confitada</i>                                                                                                                                          | 18€                |
| <b>Ensalada de alcachofas</b><br><i>a la brasa con yema trufada y canónigos</i>                                                                                                                                                                                       | 18 €<br>Media 10€  |
| <b>Vieiras</b><br><i>del pacífico a la brasa con alga wakame (8 ud)</i>                                                                                                                                                                                               | 22 €               |
| <b>Chopitos</b> <br><i>fritos a la andaluza con almendra laminada y mayonesa de ajo tostado</i>                                                                                    | 14 €<br>Media 8€   |
| <b>Nachos*</b> <br><i>con pico de gallo (cebolla morada, jalapeños, lima, tomate), guacamole tradicional, crema agria y salsa cheddar</i>                                          | 16,50€<br>Media 9€ |
| <b>Saumai</b>  <br><i>de gambas con chili dulce, crema de ajo tostado y sésamo negro (6 ud)</i> | 16€                |
| <b>Buñuelos de pulpo</b> <br><i>acompañado de almendra laminada y una salsa de su propia tinta (4 ud)</i>                                                                          | 18€                |
| <b>Pan-Chin*</b> <br><i>de cochinitillo confitado sobre cama de canónigos, salsa hoisin, crema de ajo tostado y cebolla roja (2 ud)</i>                                            | 18€<br>Ud 10€      |

Aquellos platos identificados con \* están disponibles en versión apta para celíacos. Previa consulta con nuestro personal. Si usted padece alergias o intolerancias comunicar al personal y solicitar la carta de alérgenos.

## Entrantes

### Brioche

*de cochinita pibil guisada a la brasa con cebolla xnipec y guacamole tradicional (2 ud)*

16 €  
Ud 9€

### HibériQo

*meloso de carrillera, crujiente de oreja, bizcocho de setas y merengue italiano flambeado(4 ud)*

*Premiado como mejor pincho tradicional 2023*

18€

### Gofre de oreja\*

*acompañado de steak tartar de nuestras terneras, yema ahumada y toque de guacamole (2 ud)*

*Premiado como mejor pincho vanguardista 2024*

18€

## Pescados

### Bacalao

*a la brasa acompañado de pil-pil con crema de patata y un pochado de repollo y cebolla*

24€

### Rodaballo

*a la brasa con crema de patata y puerro en texturas*

25€

### Kokotxas de bacalao

*al pil-pil emulsionadas en aceite de oliva virgen y guarnecida con puerro asado*

26€

### Cappelletti

*pasta casera rellena de brandada de bacalao en salsa pil-pil*

18€

## Carnes

### Kebab

de lechazo (IGP) asado al estilo tradicional guarnecido con salsa de yogur y curry, daditos de manzana y queso de cabra (2 ud)

18,50€  
Ud 10€

### Lingote de carrillera

base de bizcocho de setas, crema de calabaza, chirivía y lombarda tostada, napado con una demi-glace de su propio guiso y mole rojo

22€

### Costillas de cerdo

cocinadas a baja temperatura, ahumada con nuestra salsa de barbacoa ron y miel acompañadas con patatas fritas

18€

### Solomillo

a la brasa con salsa perigord de trompetas de la muerte, foie y golosina de trompeta

28€

### Entrecot

de ternera segoviana (criada en pastos) a la brasa y madurada 30 días con patatas en salsa chimichurri

26€

### Albóndigas de jabalí

acompañadas de una parmentier de calabaza y una demiglace de su propia salsa con patatas soufflé (4 uds)

22€

### Lasaña coreana

de ternera con pasta wonton, bechamel de coco y tomate gouchujang

18€

### Canelón

de pasta casera con capón ahumado y guisado en salsa teriyaki, napado en salsa gwandong de motaza

18€

## Carnes

Bull\* 

18€

*hamburguesa de guiso de rabo de toro al vino tinto, queso  
semicurado, papada curada y su propia salsa*

Spigueleí\* 

200 gr | 18€

300 gr | 22€

*hamburguesa de ternera segoviana madurada y doble de  
queso cheddar*

## Arroces

Arroz de camarón rojo

20€

*con su propio carpaccio*

## Niños

Pizza\*

15€

casera de jamón y queso + bebida + helado

Fingers

15€

de pollo con patatas + bebida + helado

Mini burgers\*

15€

con queso y patatas + bebida + helado

Ración de patatas fritas

5€

Servicio de pan

2,30€

Pan sin gluten

3€