

PIMIENTOS ROJOS ECOLÓGICOS

ahumados en sarmiento, con sardina ahumada y cebolla morada
17

(UD) TACO MARIMONTE

carrillera guisada a fuego lento, gamba cristal, mayonesa de sus cabezas, lima y cilantro
6 por unidad

(UD) SAM DE POLLOS DE CORRAL

ahumados, con verduritas y salsa huancaína de ajís amarillos
6 por unidad

CARDO DE TUDELA

guisado, con velouté de jamón ibérico de bellota
17

PUERROS CONFITADOS

con salsa waldorf de yogurt, apio y manzana, terminados con purrusalda
17

CARPACCIO AHUMADO DE VACA

con su marinada, calabaza asada, pipas, ajetes y rabanitos
18

MOLLEJAS DE TERNERA

glaseadas a la parrilla con hoisin y coliflor
19

AGUACATE HASS

a la parrilla con pico de gallo, queso feta y gel de lima y cilantro
18

ARROZ CON LANGOSTINOS DE SANLÚCAR

el arroz de Molino Roca, con salsa americana y 2 piezas de langostino
21

JAMON IBÉRICO DE BELLOTA 100%

cortado a cuchillo, selección Julian Martín
24

PESCADO FUERA DE CARTA

pregúntanos por la captura del día
SM

BACALAO NORUEGO

a la plancha, con chirivias, endivias braseadas y tofe de naranjas
24

CHIPIRONES DE ANZUELO

plancha, con diferentes elaboraciones del maíz
22

PARPATANA DE ATUN ROJO RICARDO FUENTES

chuleta de ventresca a la parrilla con parmentier y demi-glacé
23

CARNES

STEAK TARTAR DISCARLUX

acompañado con tostas de pan negro
24

CHULETA DE VACA VIEJA FRISONA DISCARLUX (PARA 2)

(1000gr) a la brasa, madurada 40 días, con cogollos a la brasa
35 por persona

FLAT IRON DE VACA VIEJA

a la parrilla, con cous cous de encurtidos picantones y pimienta verde
24

ABANICO DE BELLOTA JOSELITO®

a la brasa, con mole de carrilleras y pak choi
23

MENÚ DEGUSTACIÓN

*Dos entrantes, un pescado, una carne, un postre y servicio de pan.
A mesa completa, hasta las 15:30/22:30. Bebidas aparte.*

48/PAX