

NUESTRA FILOSOFÍA



*Bienvenidos al universo del producto. Un lugar mental, construido a base de esfuerzo y cariño, en el que habitan todos los productores, viticultores, camareros y chefs que hacen posible cada plato que estás a punto de degustar. Déjate llevar y notarás que a través de diferentes intensidades, hay una intención detrás de cada sabor, olor, textura y color.
Relájate, estás en casa, comienza la experiencia.*

- César Anca



ENTRADAS FRÍAS PARA ROMPER EL HIELO

Tartar de salmón salvaje de Alaska con aguacate, alga wakame y hueva de ikura	15.75 €
Ensalada de bogavante con aliño de almendras tostadas y caviar de mujol	19.50 €
Ensalada de pimientos asados con ventresca de atún y cebolla tierna	14.75 €
Tiradito de atún con cebolla roja, rúcula, aceite de trufa y lascas de parmesano	14.75 €
Tiradito de lubina salvaje con bilbaina tibia	14.75 €
Ensaladilla de salmón rojo sobre aguacate y su hueva (<i>individual</i>)	8.50 €
Jamón ibérico de bellota	21.75 €

ENTRADAS CALIENTES | NO HAY NADA MEJOR QUE COMPARTIR

Salteado de boletus con garbanzo O,O y lascas de bacalao	14.75 €
Alcachofas salteadas con taquitos de sepia, cebolla negra y lascas de foie	14.75 €
Cazuelita de callos de bacalao con pochas blancas de Navarra	15.75 €*
Mollejitas de ternera parrilla con patatas confitadas y aliño de matagorrino	15.75 €
Rabas de calamar con espuma de mahonesa al limón	13.75 €*
Huevos rotos con patatas al romero , lascas de jamón ibérico y padroncitos	15.75 €

DE ORIGEN, UNA PEQUEÑA GRAN SELECCIÓN DE ARROCES DE ALICANTE

Arroz negro salvaje con txipirón braseado	17.50 €
Arroz robado de pato , setas y alcachofas	17.75 €
Arroz robado meloso de bogavante	24.50 €
Arroz robado con gamba roja de Denia	18.75 €
Arroz robado de pata y morro al estilo de la montaña	17.50 €

*No apto para celíacos



I+D SIEMPRE ALGO NUEVO QUE OFRECERTE

Milhoja de manzana ácida con foie, bacalao ahumado y queso de cabra	7.50 €
Pulpo sobre torrija de patata en ajada y gratinado suave de alioli	6.75 €
Brocheta de langostino con mousse de queso Brie y maraña de Kataifi	6.75 €*
Alcachofa de Almoradí rellena de guiso de chipirones y gratinado suave de alioli (<i>individual</i>)	7.50 €
Ravioli de gamba roja y verduras en su suquet	10.00 €*
Nabo guisado a la importancia con gulas salteadas y huevo trufado	10.75 €*
Taco crujiente de queso parmesano con steak tartar	7.50 €
Huevo cocinado a 60º con crema de boletus y espuma de patata	9.75 €
Tigre a nuestra manera	8.75 €*
Falso tomate con mousse de queso de cabra y albahaca	10.50 €*
Canelón de rabo de buey con crujiente de ibérico	7.50 €*

SELECCIÓN DE PESCADOS | LO MEJOR DE LO MEJOR DEL MAR Y DEL OCÉANO

Medallón de rape a la marinera de algas y almejas	25.50 €*
Lomos de lubina salvaje a la parrilla sobre spagettis de verduras y toffee de pimientos	24.50 €
Tataki de atún rojo de Balfegó con col guisada y su jugo a la naranja	24.50 €
Bacalao en 2 pil piles	24.50 €
Pescado del día	S/M

LAS CARNES MÁS SABROSAS Y TIERNAS DEL PAÍS COCINADAS CON CARIÑO Y PASIÓN

Carrillera de vaca rubia estofada con tapón de manzana y crema de patata temprana	23.50 €*
Magret de pato sobre cous-cous de verduras y reducción de Oporto	22.75 €*
Lomo de Angus a la parrilla con tallarines de patata y boletus y jugo ligado al estragón	23.75 €
Solomillo a la parrilla con cebolla rallada, foie y reducción al vino tinto	24.75 €*
Romsteak de Wagyu con mostaza y croustillant de frutos secos	24.75 €

*No apto para celíacos



Gracias por compartir esta experiencia con nosotros.

MADRID, 2017.

