



Explora nuestro ecosistema creativo.

Viaja a través de cada uno de nuestros bocados.  
Contágate de nuestro espíritu salvaje.

Una carta joven, atrevida y descarada. Una cuidadosa selección realizada por nuestro equipo de cocina, basándose en experiencias vividas en cada uno de sus viajes.

Comparte nuestros platos con quien más te apetezca.  
No te preocupes del resto, nos encargamos nosotros.

#ñamñam, #gluglu & #blabla



## PARA ABRIR BOCA

Croqueta melosa de jamón ibérico	1,40 €
Croqueta de gamba	1,40 €
Tosta de sardina ahumada	4 €
Matrimonio de Santoña y encurtidos	12 €
Burrata y salmorejo con toques de Bloody Mary	13 €
Rollitos vegetarianos Asian BBQ	5 €
Huevo frito con carabinero	11 €
Gyozas de pato	7 €
MiCuit casero con toque de moscatel	13 €
Ssam de cigala crispy pork (2 uds)	9 €
Taco de ropa vieja 2.0	6 €
Secreto ibérico con salsa chimichurri	10 €
Jamón ibérico de Salamanca	18 €
Tabla de quesos para empezar o terminar (2 pax)	12 €

## ALGO DE TEMPORADA

Albóndigas de ciervo	10 €
Habitas, flor de alcahofa, jamón y huevo poché	14 €
Ensalada tibia de trigo sarraceno y perdiz	13 €

## NUESTROS CRUDOS

Poke de atún	12 €
Tataki de salmón	15 €
Ceviche de corvina, pera y lichi	15 €
Carpaccio de lomo madurado	16 €

## EL PLATO FUERTE

Tortilla cremosa de brandada de bacalao	9 €
Canelón trufado	13 €
Pulpo a la brasa con pesto rojo y espuma ibérica	21 €
Hamburguesa ahumada con mayonesa de chipotle	12 €
Costilla a baja temperatura con glaseado japonés	18 €
Bacalao con emulsión de hongos y "migas"	19 €
Huevos rotos con bogavante	16 €
Steak tartar con yema rellena de su propio aliño	19 €
Pluma ibérica y bimi a la parrilla	18 €
Chuleta de rubia gallega madurada 30 días	38 €

Disponible carta de alérgenos  
IVA incluido en todos los platos  
Incremento de 0,50 € por plato en terraza