



**Sensación al paladar 18€**

Denominaciones de quesos Gourmet

**Brique foie 14'90€**

Lingote de mi-cuit con textura de oporto y confitura de higo

**Salmón marinado 16€**

Lonchas de salmón marinado con notas de mostaza al eneldo

**Carpaccio de avestruz 15'90€**

Finas lonchas de avestruz con lascas de foie y queso trufado

**Ensalada tibia de langostinos 14€**

Picadita de verduras frescas con piñones, vinagreta de parchita y langostinos salteados

**Tataki maguro 16'90€**

Tataki de atún con ensalada templada al curry, salsa sweet chily y notas de algas orientales

**Vieiras al vermut 18,90€**

Vieiras envueltas en bacon sobre puré de papa verde , langostinos y salsa vermut

**Bacalao Teror 17€**

Bacalao confitado en aceite de arbequina relleno de queso curado y chorizo de teror

**Capricho tapias 18€**

Pulpo a la gallega con aceite de trufa, sal carbonica y pimentón ahumado

**Solomillo Foie 23€**

Medallón de solomillo con cebolla de guayonje caramelizada, foie gras y relish de ibérico