

## COCKTAILS

Daikiri (Lima o Fresa)

Gin Fizz

Margarita (Lima, Mango, Fresa, o Guayaba)

Whisky Sour

Dry Martini

Todos a 9,50



## ENTRANTES

CROQUETAS	cremosas de jamón ibérico de bellota	11,00
CROQUETAS	cremosas de ventresca de bonito del norte	11,00
ALCACHOFAS	a baja temperatura en horno de leña con aceite de oliva	16,50
ESPÁRRAGOS	blancos naturales al carbón con papada ibérica de Joselito	18,50
BURRATA	trufada, tomate rosa, aguacate y salmorejo	16,00
CEVICHE	de corvina con leche de tigre y rocoto	17,50
ANCHOAS	del cantábrico y pan con tomate	18,00
JAMÓN	ibérico de bellota	22,50
ATÚN ROJO	en tartar con aguacate cremoso	22,50
CANELONES	de langostino tigre con crema de gamba roja	17,50
RAVIOLIS	de pasta fresca con burrata, boletus y foie a la plancha	21,50

*Por respeto al resto de los clientes, les pedimos mantengan silenciados sus teléfonos, gracias.*

10% de IVA no incluido

## DE LA LONJA

CALAMAR	a la brasa con suave ali oli y espárragos verdes	18,50
VIEIRAS	plancha con pasta fresca a la trufa blanca	23,50
PULPO GALLEGO	de roca a la plancha con aceite de pimentón y puré cremoso	21,50
ATÚN ROJO	laminado frío con cebolletas tiernas	22,50
ATÚN ROJO	a la plancha con soja caramelizada y espárragos fritos	24,50
PESCADO	del día. Consultar	23,50

## LA CUCHARA DEL MENTIDERO (a fuego lento)

CALLOS Y MORRO con su suave toque picante



19,50

## DE LA TIERRA

POULARDA	a baja temperatura con trufa	19,50
RISOTTO	de cochinillo confitado	19,50
STEAK TARTAR	“Mentidero” con mayonesa de trufas negras	23,50
STEAK TARTAR	Clásico. Con o sin huevo frito	23,50
SOLOMILLO	de ternera al carbón de leña	24,00
WAGYU	laminado a la brasa con suave chimichurri	26,00

