

TAPAS

- Anchoas del Cantábico 000 con pan de coca y tomate — 22€
- Sandwich de jamón ibérico y queso taleggio trufado — 18€
- Cóctel de langostinos 2026 — 16€
- Burrata, rúcula, tomate seco, kalamatas y piñones — 16€
- Tataki de salmon, miso, naranja, aguacate y gochujang — 22€
- Jamón de jabugo y pan con tomate — 24€
- Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano — 20€
- Steak tartar de solomillo de ternera y crackers — 26€

POSTRES

- Cheesecake artesano con coulis de frambuesa — 8€
- Brownie de chocolate con nata y helado de vainilla — 9€

TAPAS

- Cantabrian anchovies 000 with crispy bread and tomato 18€
- Iberian ham and truffled Taleggio cheese sandwich — 16€
- 2026 prawn cocktail ————— 16€
- Burrata, arugula, sundried tomato, Kalamata olives and pine nuts — 24€
- Salmon tataki with miso, avocado and gochujang — 24€
- Jabugo ham with tomato bread ————— 20€
- Beef carpaccio with arugula and Parmesan ————— 22€
- Beef tenderloin steak tartare with crackers ————— 26€

DESSERTS

- Homemade cheesecake with raspberry coulis ————— 8€
- Chocolate brownie with cream and vanilla ice cream — 9€