

Carta Ment

By Óscar Calleja



Guía 2022

Kinilaw caliente, tocino ibérico y masera	18.00 €
Coco y carabinero	19.00 €
Taco de presa ibérica, berza y chicharrón inesperado	18.00 €
Huevos con caviar homenaje Don Gregorio	20.00 €
Corzo asado, trompetas, berenjena quemada y Tresviso	29.00 €
Lubina en guiso castellano, tapioca ahumada y chicharrón de su piel.	27.00 €
Lomo de atún rojo y toffe de coliflor	27.00 €
Manitas de lechal, ñoquis de queso de Hinojosa y vieira en guiso de quinoa	20.00 €
Solomillo de cordero lechal, recuerdos de Turquía	26.00 €

NUESTROS POSTRES

Lagarto amarelo	11.00 €
Totem azteca	11.00 €
Arroz con Leche Caramelizada	10.00 €

10% IVA incluido.

Aperitivos, pan y servicio de mesa 6€ por persona.



Our Menu



By Óscar Calleja

Kinilaw, iberian bacon and edible crab	18.00€
Coconut and Scarlet shrimp	19.00 €
Iberian prey Taco, cabbage and unexpected crackling	18.00 €
Eggs with caviar tribute Don Gregorio	20.00 €
Roasted roe deer, trumpets, burnt aubergine and Tresviso	29.00 €
Sea bass in Castilian stew, smoked tapioca and sea bass skin crackling	27.00 €
Tuna loin and cauliflower toffee	27.00 €
Lamb trotters, Hinojosa cheese gnocchi and scallop in quinoa stew	20.00 €
Sirloin of suckling lamb, memories from Turkey	26.00 €

OUR DESSERTS

Amarelo lizard	11.00 €
Rice with Caramelized Milk	10.00 €
Aztec totem	11.00 €

10% VAT Included.

Starters, bread and service 6€ per person.