

Abrimos boca con...

SALMOREJO CORDOBÉS EMULSIONADO **9 €**

TOMATES MADUROS SELECCIONADOS CUIDADOSAMENTE, VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO 100% DE BELLOTA EXTREMEÑO Y PERLAS DE AOVE.

NUUESTRA ENSALADILLA RUSA CREMOSA **10 €**

CON MIGAS DE VENTRESCA DE ATÚN, PIMIENTOS DE PIQUILLO DE NAVARRA CONFITADOS A NUESTRA MANERA ACOMPAÑADA DE REGAÑAS CRUJIENTES.

CROQUETAS **12 €**

CROQUETAS CREMOSÍSIMAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO 100% DE BOLLOTA.

ALCACHOFAS DE TUDELA CONFITADAS **16 €**

EN ACEITE DE OLIVA A BAJA TEMPERATURA, PLANCHADAS Y CON VIRUTAS IBÉRICAS.

GUACAMOLE **11 €**

RECETA TRADICIONAL MEXICANA CON LIMA, CILANTRO Y CEBOLLETA TIERNA ACOMPAÑADO DE TOTOPOS.

TEQUEÑOS **14 €**

PALITOS DE QUESO FRESCO VENEZOLANO CON SALSA DE TOMATE, ALBAHACA FRESCA Y VODKA.

ENSALADA **13 €**

CON BROTES TIERNOS, SALMÓN MARINADO EN ENELDO POR NOSOTROS, ALMENDRAS TOSTADAS, CEBOLLA ENCURTIDA Y VINAGRETA DE SÉSAMO JAPONESA.

Tacos

CON TORTA DE MAIZ MEXICANA, CREMA DE GUACAMOLE, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA Y HOJAS DE CILANTRO.

COHINITA PIBIL **16 €**

CORRAL PIBIL **11 €**

PULL PORK **16 €**

TARTAR DE ATÚN **18 €**

Un dulce final

TARTA DE ZANAHORIA **6,50 €**

A baja temperatura

COSTILLAS BABY **18 €**

HECHAS A BAJA TEMPERATURA CON SALSA BBQ JAPONESA Y MIEL ACOMPAÑADAS DE PATATAS FRITAS O ENSALDA DE COL.

ALITAS DE POLLO AMARILLO **14 €**

ALITAS A BAJA TEMERATURA CON SALSA SWEET CHILI CON LIMA ACOMPAÑADAS DE SALSA DE MAÍZ, Y PATATAS FRITAS.

Decoburguers

NUESTRAS HAMBURGUESAS DE TERNERA DE PRIMERA CALIDAD, PICADA DIARIAMENTE 180GR Y PUEDEN IR ACOMPAÑADAS DE PATATAS FRITAS GALLEGAS O ENSALADA DE COL.

CHEESE ME **14 €**

DELICIOSO QUESO CHEDAR FUNDIDO, PARMESANO RAYADO, NUESTRA BBQ Y BURBON. CON PAN ARTESANO BRIOCHE.

FOIE **16 €**

BASE DE RÚCULA, MAYONESA AHUMADA Y FOIE FRESCO CON PAN ARTESANO DE CERVEZA Y SEMILLAS DE AMAPOLA.

LA SIN HUESO **15 €**

COSTILLAS DE CERDO COCINADAS A BAJA TEMPERATURA, SALSA BBQ JAPONESA, CRUDITES FINAMENTE CORTADAS DE ZANAHORIA Y COL. CON PAN ARTESANO DE CERVEZA Y SEMILLAS DE AMAPOLA.

BEICON **15 €**

BASE DE RÚCULA Y BBQ, MAYONESA AHUMADA, QUESO BRIE, BEICON Y PEPINILLO. CON PAN ARTESANO DE CERVEZA Y AMAPOLA.

LA DE SIEMPRE Y NO. **15 €**

LA MÁS CLÁSICA CON BROTES TIERNOS DE MEZCLUM, TOMATE MADURO LAMINADO, PEPINILLO AGRIDULCE, BEICON Y HUEVO POCHE GRATINADO Y QUESO CHEDAR CON PAN BRIOCHE.

LA SAMURAI **16 €**

LOMO DE ATÚN FRESCO MARINADO EN KIMCHI, ALGA WAKAME, BROTES DE SOJA SALTEADOS Y MAYONESA DE LIMA KEFIR CON PAN ARTESANO DE TOMATE.

TARTA DE QUESO CON COULIS DE FRUTOS ROJOS **6,50 €**

Nuestros vinos Tintos

RIOJAS	Copa	Botella
RAMÓN BILBAO CRIANZA	3,6 €	17 €
SIERRA CANTABRIA - CRIANZA	3,6 €	17 €
SIERRA CANTABRIA - CUVÉE	4,1 €	22 €

RIBERAS	Copa	Botella
CARMELO RODERO - 9 MESES	3,9 €	19 €
HITO - ROBLE	3,9 €	19 €
EMILIO MORO - CRIANZA	4,7 €	25 €

EXTREMADURA	Copa	Botella
HABLA DEL SILENCIO	3,9 €	19 €

RIBERA SACRA	Copa	Botella
BOA PEZA - MENCÍA	3,9 €	19 €

NAVARRA	Copa	Botella
VIÑA ZORZAL - GARNACHA	3,7 €	17 €

TORO	Copa	Botella
PRIMA - CRIANZA	4 €	19 €

PRIORAT	Copa	Botella
LES COUSINS L'INCONSCIENT MARK&ADRIÁ	3,9 €	19 €

JUMILLA	Copa	Botella
JUAN GIL - CRIANZA	3,9 €	19 €

Nuestros vinos Blancos

HABLA DE TI - SAUVIGNON BLANC	3,9 €	19 €
PERRO VERDE - VERDEJO	3,9 €	19 €
MORRA O CONTO - ALBARIÑO	3,9 €	19 €
VIÑA ZORZAL - CHARDONNAY	3,7 €	17 €

Nuestro vino Espumoso

MESTRES BRUT - NATURE	4,6 €	20 €
-----------------------	-------	------