

<i>Lata de Anchoa del Cantábrico OO “Don Bocarte”, pan tostado y mantequilla. (1-2)</i>	22,00€
<i>Cecina de Wagyu</i>	26,00€
<i>Croqueta de jamón ibérico. (1-2-3)</i>	2,90€/ud
<i>Croqueta de wagyu. (1-2-3)</i>	3,10€/ud
<i>Croqueta de chorizo de ciervo y huevo frito. (1-2-3-6)</i>	3,10€/ud
<i>Atún rojo en tacos en escabeche de mango (6-11)</i>	18,00€
<i>Ensalada de tomate de temporada con salazones de la tierra y coca de mollitas (1-11)</i>	16,00€
<i>Tomate de temporada relleno de caballa, hinojo, apio, tomates secos y kale frito. (4-11)</i>	14,00€
<i>Ensalada de lechuga viva, panceta, gambitas, calamar y pistachos garrapiñados, tomatitos cherry encurtidos en soja y jengibre (5-6-9-14-13-14-11)</i>	18,00€
<i>Alcachofas baby confitadas con panceta ibérica de bellota y refritos de ajos, piñones y dulce de tomate. (14)</i>	12,00€
<i>Ensaladilla tradicional con pulpo en tempura y setas (1-2-6-11)</i>	16,00€
<i>Pata de pulpo asada con buñuelo de tinta y corazón líquido. (230g) (1-2-3-6)</i>	25,00€
<i>Calamar de potera en texturas, aliñado con ajo negro, tomates secos y cebolleta. (6)</i>	23,00€
<i>Tortilla de patata al punto con jamón al corte y pimienta de Padrón (3)</i>	14,00€
<i>Huevos confitados en AOVE, foie a la plancha y trufa negra. (3)</i>	15,00€
<i>Huevos fritos camperos con foie a la plancha, trufa confitada en mantequilla, demi-glace y patatas fritas de la abuela. (2-3)</i>	25,00€
<i>Huevos fritos camperos, cangrejo real con su suquet y patatas fritas con ajos secos y gambita de cristal. (3-6-9)</i>	30,00€
<i>Pan y AOVE con aperitivo del chef</i>	3,00€/pers
· Entrantes Individuales ·	
<i>Huevos confitados en AOVE, foie a la plancha y trufa negra (3-6)</i>	12,00€
<i>Manitas de cerdo con chorizo y garbanzos (1-4-14)</i>	11,00€
<i>Molla de vieiras a la plancha con crema de mantequilla, huevo frito y patata paja (3-6-9-11)</i>	12,00€
<i>Calamar salteado con setas al ajillo, patatas, huevo frito campero y raíz de loto (3-6-9-14)</i>	12,00€
<i>Atún rojo tibio con crema de ibéricos sobre hoja de shiso (1-2)</i>	8,00€
<i>Alcachofa confitada, foie fresco a la plancha y moscatel (14)</i>	12,00€
<i>Cocochas de bacalao al pil-pil sobre puerro pochado (6-9-11)</i>	10,00€

El Misteri

BY ANNA SANTOYO



RESTAURANTE & EVENTOS



<i>Ijada de atún rojo con crema de escabeche y patata baby</i> (11-14)	32,00€
<i>Lomo de bacalao crujiente, sopa de tomates asados y polvo de aceituna negra.</i> (1-11)	21,00€
<i>Lomo de rodaballo asado con gambitas al ajillo</i> (9-11)	22,00€
<i>Pescado de lonja.</i> (11)	Según Mercado
<i>Pochas frescas con sepia.</i> (6-9-11)	14,00€
<i>Solomillo de vaca con trinxat y salsa de 40 especias</i> (1-2-4-5-14)	28,00€
<i>Tataki de wagyu con salsa de trufa y papas arrugás.</i>	32,00€
<i>Pluma ibérica a la plancha con patacón de patata baby</i> (2)	30,00€
<i>Cordero asado a baja temperatura, su demi-glâce y tajín.</i> (1-2)	21,00€
<i>T-Bone a la plancha con patatas fritas</i> (1-2)	65,00€/kg
<i>Arroz meloso de secreto ibérico, boletus y foie a la plancha con trufa fresca</i> (4)	18,00€
<i>Arroz en llauna con torreznos y pimientos de Padrón</i> (4)	17,00€
<i>Arroz en llauna de pollo de campo, tomates secos y ajo negro</i> (4-14)	16,00€
<i>Arroz en llauna de tataki de wagyu, huevo frito y trufa de temporada</i> (3-4)	25,00€
<i>Gazpacho de pollo de campo y setas.</i> (1-4)	15,00€
<i>Arroz marinero (según mercado).</i> (6-9-11)	16,00€
<i>Gazpacho de atún, gambas y alcachofas.</i> (1-6-11)	16,00€
<i>Fideuá en llauna marinera con tataki de atún rojo y alcachofa frita.</i> (1-6-9-11-14)	22,00€
<i>Arroz en llauna de pulpo con verduras verdes</i> (6-9)	24,00€

1



Contiene gluten

2



Lácteos

3



Huevo

4



Apio

5



Frutos de cáscara

6



Crustáceos

7



Altramuces

8



Cacahuetes

9



Moluscos

10



Granos de sésamo

11



Pescado

12



Mostaza

13



Soja

14



Dioxido de azufre y sulfitos

<i>Torrija de pan brioche caramelizada</i> <i>con helado de vainilla y espéculos.</i> (1-2-3)	7,50€
<i>Tarta de almendra con merengue y</i> <i>crema de limón.</i> (1-2-3-5)	7,50€
<i>Pregunta por nuestras tartas de queso.</i> (1-2)	9,00€
<i>Tarta de manzana al horno con helado de vainilla</i> (1-2-3-5)	9,00€
<i>Piña natural, coco y Ron.</i> (1-1)	6,50€
<i>Cremosos de frutas</i> (2-5)	6,00€
<i>Coulant de turrón con helado</i> <i>de caramelo salado.</i> (1-2-3-5)	9,50€
<i>Coulant de chocolate con helado de</i> <i>chocolate (para celiacos).</i> (2-3-5)	7,00€
<i>Tiramisú hecho en casa.</i> (1-2-3)	7,00€
<i>Milhoja de chocolate y caramelo.</i> (1-2-5)	8,50€