



## MENÚ DE ALIMENTOS

### Jamón ibérico

————— \$450 —————

*50gr. de jamón ibérico raza pura con 36 meses de maduración, corte a mano.*

### Croquetas españolas con longaniza

————— \$155 —————

*Croquetas rellenas de longaniza frita, empanizadas en panko, acompañadas de queso edam.*

### Tosta de salmón

————— \$175 —————

*Pan artesanal con queso de cabra, cuadros de salmón fresco, aliñado con limón eureka.*

### Guacamole & Camarones

————— \$190 —————

*Guacamole de la casa acompañados de camarones empanizados en panko.*

### Garnachas mar y tierra

————— \$190 —————

*Trilogía de garnachas rellenas de pulpo y porkbelly, con cremoso de aguacate, col morada y chile serrano*

### Tartine de quesos

————— \$160 —————

*Pan ciabatta cubierto de una mezcla de quesos manchego, provolone y azul, coronado con cebolla morada y aceitunas*

### Pork belly

————— \$255 —————

*Con cremoso de aguacate y ensalada de tomate cherry en aliño de chile serrano.*

### Dip de espinaca & queso brie

————— \$190 —————

*A base de bechamel y espinaca, coronado con queso brie crujiente.*

### Sandwich de pulpo

————— \$275 —————

*Tres piezas de pan brioche rellenas de pulpo con cremoso de aguacate y cebolla morada curtida.*

### Coliflor asada

————— \$170 —————

*Steak de coliflor marinado al estilo poc chuc, acompañado de chiltomate, cebolla curtida, naranja agria asada.*

### Centro de filete

————— \$295 —————

*200gr de centro de filete de res al grill, coronado con mantequilla de blue cheese y acompañado de puré de coliflor.*