

El chef Suren y su equipo le ofrecen una cocina casera de temporada, de inspiración mediterránea, elaborada in situ con productos crudos y frescos.



## ENTRANTES PARA COMPARTIR O NO...

<b>BLACK ARANCINI CON ESPUMA DE QUESO PARMESANO CURADO DE 24 MESES</b>	<b>14€</b>
Bolas de risotto con crema de trufa, mascarpone, mozzarella Fior di latte, empanadas y fritas	
<b>PULPO AHUMADO CON RAMITAS DE HINOJO Y PEREJILADA CON AJO SILVESTRE</b>	<b>15€</b>
Pulpo ahumado con ramitas de hinojo seco. Ajo silvestre: planta herbácea	
<b>GRAVLAX DE SALMÓN MARINADO CON REMOLACHA Y SALSAS TZATZIKI CON SUERO DE MANTEQUILLA</b>	<b>16€</b>
Gravlax tradicional marinado con remolacha y zumo de granada. Salsa tzatziki: suero de mantequilla, menta, pepino, cebolla, yogur. Se sirve con una teja de semillas de nigella	
<b>VITELLO TONNATO CON MERMELADA DE KUMQUATS CONFITADOS</b>	<b>15€</b>
Babilla de ternera cocinada a baja temperatura acompañada de crema de atún, alcaparras, tomates confitados, eneldo, limón confitado y virutas de parmesano	
<b>BURRATA DE FETA CASERA AL ESTILO GRIEGO CON BABA GANOUSH</b>	<b>14€</b>
Queso feta, aceitunas, tomates secos, limón confitado. Baba ganoush: caviar de berenjena confitada, ajo, tahini, limón	
<b>TABLA PEQUEÑA DE LA CASA (2 personas)</b>	<b>16€</b>
Jamón serrano DOP (15 meses), chorizo ibérico, muhammara de pimiento rojo, espuma de queso parmesano curado de 24 meses, baba ganoush, queso manchego, pan de pita frito con comino	
<b>TABLA GRANDE DE LA CASA (4 personas)</b>	<b>28€</b>
Jamón serrano DOP (15 meses), chorizo ibérico, muhammara de pimiento rojo, espuma de queso parmesano curado de 24 meses, baba ganoush, queso manchego, pan de pita frito con comino	
<b>TABLA DE QUESOS DEL SUR</b>	<b>16€</b>
Molitorio trufado DOP, queso manchego DOP, espuma de queso parmesano curado (24 meses), mermelada de cerezas negras	

*Suplemento por acompañamiento de patatas fritas frescas 5 € o ensalada verde 4 €*



## VEGGIE

<b>TARTA DE MASA QUEBRADA CON VERDURAS DE TEMPORADA ADEREZADA CON CHANTILLÍ DE SETAS</b>	<b>18€</b>
Tarta de masa quebrada con compota de setas y muhammara de pimiento rojo	
<b>CASA BOWL VEGGIE</b>	<b>19€</b>
Quinoa roja, coliflor a la plancha, aguacate, salsa de yogur, avellanas tostadas, habas edamame	
<b>RISOTTO VERDE CON COL KALE Y VERDURAS DE TEMPORADA</b>	<b>21€</b>
Risotto con zumo de hojas de col kale (variedad de col verde)	
<b>VERDURAS DE TEMPORADA AL ESTILO TAYÍN</b>	<b>22€</b>
Limón confitado, aceitunas Taggiasche, uvas pasas, anacardos, zanahorias de arena, garbanzos, chirivías, brócoli, calabaza patisson, comino, menta y cilantro	



## MAR

<b>CASA BOWL DE SALMÓN</b>	<b>24€</b>
Gravlax de salmón con remolacha, quinoa roja, coliflor a la plancha, aguacate, salsa de yogur, avellanas tostadas, habas edamame	
<b>MEDALLONES DE RAPE FRESCO CON VERDURAS DE TEMPORADA Y CREMA DE PIMIENTO ROJO</b>	<b>36€</b>
<b>PAPPARDELLE FRESCO CON GAMBAS Y BISQUE CASERA DE BOGAVANTE</b>	<b>32€</b>
Pappardelle: tagliatelles anchos	
<b>TENTÁCULOS DE PULPO A LA PLANCHA CON RISOTTO VERDE DE COL KALE</b>	<b>28€</b>



## TIERRA

<b>ENTRECOT DE BUEY* ANGUS</b> (aprox. 250g)	<b>34€</b>
*Origen Irlanda. Salsa de pimienta de Kampot, patatas fritas caseras frescas	
<b>FILETE DE TERNERA AUBRAC*</b> (aprox. 200g)	<b>36€</b>
*Origen Francia. Salsa de pimienta de Kampot, patatas fritas caseras frescas	
<b>TAPILLA DE CERDO* IBÉRICO A LA PLANCHA CON RISOTTO DE SETAS</b>	<b>28€</b>
*Origen España. Tapilla de cerdo: corte español situado en la punta del lomo por encima de la pluma	
<b>POLLO ESTILO TAYÍN CON VERDURAS DE TEMPORADA</b>	<b>24€</b>
Muslos de pollo, aceitunas Taggiasche, anacardos, garbanzos, limón confitado, menta, comino, cilantro, uvas pasas	
<b>VITELLO TONNATO CON MERMELADA DE KUMQUATS CONFITADOS</b>	<b>26€</b>
Babilla de ternera cocinada a baja temperatura acompañada de crema de atún, alcaparras, tomates confitados, eneldo, limón confitado y virutas de parmesano. Se sirve con patatas fritas caseras frescas	
<b>TARTAR DE BUEY* CHAROLAIS CON ALCACHOFAS Y CREMA DE TRUFA</b>	<b>24€</b>
*Origen Francia. Alcaparras, pepinillos, chalotas, crema de trufa, alcachofas, sal de apio, salsa Worcester, tabasco. Patatas fritas caseras frescas	



## QUESOS

<b>TABLA DE QUESOS DEL SUR</b>	<b>16€</b>
Moliterno trufado DOP, queso manchego DOP, espuma de queso parmesano curado (24 meses), mermelada de cerezas negras	



## PASTELERAS Creaciones de «INVIERNO 2025» de nuestro chef pastelero

<b>ROCHER CACAOUETTE !</b>	<b>11€</b>
Nata montada con crocante de cacahuete, caramelo cremoso, praliné de cacahuete y cacahuetes tostados, crujiente de cacahuete	
<b>COULEUR CAFÉ</b>	<b>10€</b>
Vaina de café estilo tiramisú con bizcochos de soletilla caseros, mascarpone de café, amaretto y crema de café casera	
<b>L'ÉQUATEUR GRAND CRU VALRHONA</b>	<b>11€</b>
Mousse de chocolate Valrhona 80 % de cacao con corazón de crème brûlée de gianduja, crujiente de avellana, granola casera	
<b>PASSION BÉA</b>	<b>10€</b>
Nata montada con fruta de la pasión, tartar de papaya con vainilla, crujiente de almendras y habas tonka, galleta de almendra empapada en zumo de fruta de la pasión	
<b>CAFÉ O TÉ CON PASTELILLOS</b>	<b>10€</b>
Café o té acompañado de 3 pastelillos: Rocher cacaouette, L'Equateur Grand Cru y Passion Bea	