



Fríos para empezar

	Ración	½ Ración
Ensalada caprese al pesto verde de hierba buena y tomates cherry.		9€
Ensalada de ventresca con tomate valenciano, confitura de tomate a fuego y piparras dulces.		10,50€
Tosta de sardina ahumada con pico de gallo a la lima.		3,90€
Tartar de salmón con base de plátano macho estilo nikkei.		12€
Ensaladilla de marisco con capas de wonton, huevas y polvo de sepia.		9€
Falsa tosta de anchoa «00» con tomate concase y gremolata		2,50€
Tabla de quesos del país, y cecina de León.		16€



Continuamos con calientes

	Ración	½ Ración
Tiras de pollo con salsa franchilli dulce y emulsión de anticuchera.	9€	5€
Croqueta de jamón con toping de queso crema y tomate seco	2,50€	
Croqueta de Boletus con toping de mermelada y parmesano	2,50€	
Queso de cabra al horno relleno de nueces y miel de caña.	12€	
Ferrero Rocher de morcilla de burgos y mermelada de pimiento asado.	6€	4 uní
Bravas Public con salsa brava y espuma de « Allioli»	8€	
Nido de huevo a 65° ,crema de boletus, salsa trufada y foie curado.	12€	
Gambon a la sobrasada ibérica, miel de caña y katsoubushi.	12€	
Tellinas tradicionales.	9€	
Taco Tikka Massala con salsa griega y encurtidos de lombarda.	3,50€	
Gyoza vegana con crema de boniato rojo.	2€	



Carnes y pescado si te apetece...compártelo.

	Ración	½ Ración
Chuletón de vaca rubia con pimientos del padrón, cherris y patata asada.	25€	500 gr
Carrillada de vaca con cremoso de patata trufada.	14€	
Entrecot cube roll Danish Crown.	5,60€	100grs
Pulpo a la parrilla con boniato bravo y patatas.	9€	100gr
Lomo de bacalao sobre pimiento asado y espuma de allioli.	12€	

Un dulce para rematar?

CONSULTAR CON NUESTRO PERSONAL DE SALA

Disponemos de un dossier con los alérgenos de cada receta