



JAMÓN IBÉRICO D.O. GUIJUELO 19.8€ 11€	TARTAR DE ATÚN ROJO CON TUÉTANO DE VACA GALLEGA 20.90€
QUESOS DE CASTELLÓN CON MEMBRILLO, ENCURTIDOS Y FRUTA DE TEMPORADA 19.8€ 11€	ANGUILA AL ESTILO KABAYAKI CON FOIE Y CHIPS DE RAÍZ DE LOTO 18.70€
CROQUETA DE COCIDO 3ª GENERACIÓN CON MAHONESA DE TRUFA 2.50€	TATAKI DE VACA GALLEGA MARINADO 48H, ALGAS WAKAMEY MAHONESA DE WASABI 19.80€
ERIZO DE MAR GRATINADO COMO EL DE TABERNA SHIBUYA 4.95€	ALCAHOFAS DE CASTELLÓN, JAMÓN IBÉRICO D.O GUIJUELO Y HUEVO FRITO 16.50€
SOFT CRAB TEMPURIZADO CON MAHONESA JAPONESA 9€	NOODLES CON PRESA IBÉRICA, SETAS Y LANGOSTINOS 17.60€
GYOZA CRUJIENTE DE POLLO EN SU JUGO GLASEADO Y MUSELINA DE AJO NEGRO 2.75€	COCOS DE MERLUZA AL AJILLO AHUMADAS EN DIRECTO 17.60€
ENSALDA DE LANGOSTINOS Y BOLETUS CON VINAGRETA DE PISTACHOS 15.50€	PATA DE PULPO BRASEADO CON ESPUMA DE PATATA Y MUSELINA DE AJOS TOSTADOS 19.80€
ENSALADA DE TOMATE Y VENTRESCA CON ALBAHACA Y ACEITUNAS NEGRAS DE ARAGÓN 13.20€	CALAMAR DEL MERCADO SOBRE FIDEOS ROSSEJATS 27€
HUMMUS VALENCIANO CON ATÚN ROJO EN CONSERVA CASERA, ALCACHOFAS CONFITADAS Y TOMATES SEMISECOS 18.70€	LOMO DE BACALAO GRATINADO CON TOMATE DE LAS HIERBAS DE PROVENZA, EMULSIÓN DE PATATA Y ALCAPARRAS FRITAS 19.50€
CARPACCIO DE GAMBA ROJA CON TIERRA CRUJIENTE DE JAMÓN CURADO, EMULSIÓN DE ROCTTO Y CREMA DE ESPÁRRAGOS BIANCO 19.80€	MANITAS DE CERDO EN SU JUGO CON CIGALAS Y ALCACHOFAS 19.80€
USUZUKURI DE PEZ MANTEQUILLA AL TARTUFO BIANCO 15.40€	RABO DE TORO DESHUESADO AL VINO TINTO CON CREMA DE BOLETUS Y TROMPETAS DE LA MUERTE SALTEADAS 19.80€
TARTAR DE DORADA Y ACEITE DE TRUFA BLANCA CON ALGAS HIJIKI Y HUEVAS TOBIKO YUZU 15.40€	
SASHIMI DE ATÚN ROJO CON GUACAMOLE, ACEITE DE SOJA & JENGIBRE Y SÉSAMO WASABI 19.80€	

POSTRES

ESPUMA DE FRESONES, TIERRA DE CHOCOLATE NEGRO Y HELADO DE NARANJA 7.70€	CREMOSO DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA CON FRUTOS ROJOS DEL BOSQUE Y HELADO DE VIOLETA 7.70€
TARTA DE MANZANA CON AZÚCAR MOSCOVADO Y HELADO DE FRAMBUESA 7.70€	BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES CON HELADO DE VAINILLA 7.70€
TARTA DE QUESO CON COULIS DE FRUTOS ROJOS Y HELADO DE VAINILLA 7.70€	

Nuestra selección de platos y postres

MENÚ MALABAR

JAMÓN IBÉRICO D.O. GUIJUELO

ENSALADA DE TOMATE Y VENTRESCA CON ALBAHACA Y ACEITUNAS NEGRAS DE ARAGÓN

TARTAR DE DORADA Y ACEITE DE TRUFA BLANCA CON ALGAS HIJIKI Y HUEVAS DE TOBIKO YUZU

ALCACHOFAS, JAMÓN IBÉRICO D.O. GUIJUELO Y HUEVO FRITO

ZAMBURIÑAS (2 UD. PERSONA)

SECRETO IBÉRICO CON PATAS RÚSTICAS Y PIMIENTOS DE PADRÓN

POSTRES CASEROS

BEBIDAS INCLUIDAS Y VINOS DE DISTINTAS D.O.

CAFÉS E INFUSIONES
(ESTÉ MENÚ NO INCLUYE "CAFÉ CARAJILLO")

33€

MENÚ CHEF

JAMÓN IBÉRICO D.O. GUIJUELO

ENSALADA DE LANGOSTINOS Y BOLETUS CON VINAGRETA DE PISTACHOS

TATAKI DE VACA MARINADO 48H. CON ALGAS WAKAME Y MAHONESA DE WASABI

ALCACHOFAS, JAMÓN IBÉRICO D.O. GUIJUELO Y HUEVO FRITO

ZAMBURIÑAS (2 UD. PERSONA)

LOMO DE BACALAO GRATINADO CON TOMATE A LAS HIERBAS DE PROVENZA, EMULSIÓN DE PATATA Y ALCAPARRAS FRITAS

CHULETÓN DE VACA GALLEGA 500 GR.

POSTRES CASEROS

BEBIDAS INCLUIDAS Y VINOS DE DISTINTAS D.O.

CAFÉS E INFUSIONES

38,5€

MENÚ GOURMET

JAMÓN IBÉRICO D.O. GUIJUELO

ENSALADA DE LANGOSTINOS Y BOLETUS CON VINAGRETA DE PISTACHOS

USUZUKURI DE PEZ MANTEQUILLA AL TARTUFO BIANCO

TATAKI DE VACA MARINADO 48H. CON ALGAS WAKAME Y MAHONESA DE WASABI

ALCACHOFAS, JAMÓN IBÉRICO D.O. GUIJUELO Y HUEVO FRITO

NOODLES CON PRESA IBÉRICA, SETAS Y LANGOSTINOS

LOMO DE BACALAO GRATINADO CON TOMATE A LAS HIERBAS DE PROVENZA, EMULSIÓN DE PATATA Y ALCAPARRAS FRITAS

SECRETO IBÉRICO CON PATATAS RÚSTICAS Y PIMIENTOS PADRÓN

POSTRES CASEROS

BEBIDAS INCLUIDAS Y VINOS DE DISTINTAS D.O.

CAFÉS E INFUSIONES

44€

MENÚ EXPERIENCE

JAMÓN IBÉRICO D.O. GUIJUELO

CROQUETA DE COCIDO 3ª GENERACIÓN CON MAHONESA DE TRUFA

CARPACCIO DE GAMBA ROJA CON TIERRA DE JAMÓN CURADO, EMULSIÓN DE ROCOTO Y CREMA DE ESPÁRRAGOS BLANCOS

ERIZO DE MAR GRATINADO COMO EL DE TABERNA SHIBUYA

USUZUKURI DE PEZ MANTEQUILLA AL TARTUFO BIANCO

TARTAR DE ATÚN ROJO CON TUÉTANO DE VACA GALLEGA

TATAKI DE VACA GALLEGA MARINADO 48H. CON ALGAS WAKAME Y MAHONESA DE WASABI

ANGUILA AL ESTILO KABAYAKI CON FOIE Y CRUJIENTE DE RAÍZ DE LOTO

COCOCHAS DE MERLUZA AL AJILLO AHUMADAS EN DIRECTO

MANITAS DE CERDO EN SU JUGO CON CIGALAS Y ALCACHOFAS

RABO DE TORO DESHUESADO AL VINO TINTO CON CREMA DE BOLETUS Y TROMPETAS DE LA MUERTE SALTEADAS

POSTRES CASEROS + COPA DE CAVA

BEBIDAS INCLUIDAS Y VINOS DE DISTINTAS D.O.

CAFÉS E INFUSIONES

66€

**VINOS TINTOS
IGP CASTELLÓN**

MAGNÁNIMUS SERIE PLATINO 17,60€

D.O. VALENCIA:

MESTIZAJE 22€
FINCA TERRAZO 36,30€

D.O. ALICANTE:

TARIMA HILL 23,10€

D.O. CALATAYUD:

LA MANGA DEL BRUJO 24,20€

D.O. PRIORAT:

PISSARRES 23,10€
L'INCONSCIENT (Les Cousins) 20,90€
CAMINS DEL PRIORAT 26,40€
FERRER BOBET (Vinyes Velles) 47,3€

D.O. MONTSANT:

FURVUS 28,60€

D.O. RIBERA:

SEMELLE 20,90€
FINCA RESALSO 19,80€
EMILIO MORO 33€
CARMELO RODERO 22€
LOPEZ CRISTOBAL (Roble) 20,90€
FAMILIA COMENGE 34,10€
DON MIGUEL 44€
BOSQUE MATASNOS 35,20€

D.O. MALLORCA:

12 VOLTS 25,30€

D.O. BIERZO:

PÉTALOS DEL BIERZO 26,40€

D.O. RIOJA:

LUIS CAÑAS 22€
BAIGORRI CRIANZA 22€
SELA 23,10€
LA TARARA 23,10€
LA NIETA 116,60€

V.T. CASTILLA Y LEÓN:

CLUNIA (SYRAH) 30,80€

V.T. EXTREMADURA:

HABLA DEL SILENCIO 23,10€

D.O. CAMPO DE BORJA:

TRES PICOS 25,30€
VERATON 33€
ZARTHOS 25,30€

D.O. TORO:

24 MOZAS 22€
MADREMÍA 25,30€

D.O. VINOS DE MADRID:

EL HOMBRE BALA 27,50€

VINOS BLANCOS

D.O. RUEDA

EL GORDO DEL CIRCO 20,90€
NISTA 20,90€
MAIA 22€
EL PERRO VERDE 23,10€
QUINTA APOLONIA 27,50€
JOSÉ PARIENTE 22€

D.O. RIBEIRO:

PARAGUAS 29,70€

D.O. RIAS BAIXAS

PULPO 19,80€
ENVIDIA COCHINA 25,30€
NORA 24,20€

D.O. UTIEL/REQUENA:

IMPROMPTU 35,20€

D.O. MOSEL:

ST URBANS HOFF 33€

D.O. VALENCIA:

MESTIZAJE 22€

D.O. VALDEORRAS:

THE ORANGE REPUBLIC 28,60€
JOAQUÍN REBOLLERO 20,90€

D.O. NAVARRA:

OTAZU 22€

D.O. EXTREMADURA:

HABLA DE TI 22€

D.O. CAVAS/ESPUMOSOS:

AT ROCA 24,20€
GRAMONA IMPERIAL 30,80€
MARINER (Rosado) 20,90€
CHAMPAGNE BAUCHET 49,50€