

**Piparras y Coliflor**  
Encurtidos

*Pickled Cauliflower and Basque green chile peppers*

&

**Celery**

Sabor Jamon

*Ham tasting Celery*

&

**Tempura del Mar**

Algas y sitakis

*Sea flavored tempura with seaweed and shitake mushrooms*

&

**Nuestro gazpacho**

Hinojo , tomatillo verde , manzana , pimiento rojo ,  
cherrys, queso azul. Aceite de oliva Virgen Extra Limon

*Our Gazpacho . Fennel, Green tomatillos, Apple, red pepper, cherry  
tomatos, blue cheese.*

*Extra virgen olive oil with lemon*

&

**Tuétano Asado**

Sepia, Cebolla, Caldo de cocido

*Roasted Marrow.Squid, onion and beef stew stock*

&

**Burguer My Way de vacuno**

Sisho, puerro, sandía asado

*My Way Beef. with shiso leaves, leeks and roasted  
watermelon*

&

**Sobrasada con chocolate**

*Sobrasada with chocolate*

&

**Berenjena y helado de Te negro**

*Eggplant and black tea ice cream*

&

**Trufas de chocolate y algo mas...**

*Chocolate truffles and something else*

**MENÚ**  
**DEGUSTACIÓN**  
*Tasting menu*

**Menú degustación**  
**maridado**

**Vino blanco**

Rey Santo D.O. Rueda

**Vino tinto**

Barbaridad D.O. Madrid

50,00 €

iva incluido

**Pairing Tasting**  
**Menu**

**White wine**

Rey Santo D.O. Rueda

**Red wine**

Barbaridad D.O. Madrid

50,00 €

including taxes

Precio: 38,50 € iva incluido

*Price: 38,50 € including taxes*