MENÚ DOMINGOS BROWNS DE 1 A 4 24.90€

PAN CASERO CON SEMILLAS Y ACEITUNA
KALAMATA ACOMPAÑADO CON MANTEQUILLA
UMAMI

SOPA DEL DÍA
con pan casero

GLUTEN

ENSALADA DE BURRATA
con tomates escalfados en mirin y dukkha

MILK · TREE NUTS · SESAME

MEJILLONES AL CURRY ROJO
con tosta de focaccia

GLUTEN · MOLLUSCS

TARTAR DE SALMÓN SALVAJE AHUMADO CON TÉ
acompañado de pepino, aguacate, cebolla verde, miso, sésamo y crujiente de tapioca

FISH · SOYA · SESAME

CHAMPIÑOÑES TRUFADOS Y HUEVOS COCIDOS A BAJA TEMPERATURA
acompañado de una espuma de patata, cebolla crujiente y pan crostini

GLUTEN · MILK

ENTRECOT DE ANGUS AL HORNO
acompañado de patatas en grasa de cerdo, coliflor con salsa de queso, mix de vegetales, rabano picante y yorkshire pudding

MILK · GLUTEN

POLLO SUPREME CRIADO DE CAMPO
acompañado de patatas en grasa de cerdo, queso de colifror, mix de vegetales y yorkshire pudding

MILK · GLUTEN

CORVINA SALVAJE ASADA A LA PIEDRA
acompañado con un tartar y pure de apionabo, hinojo crujiente y brocolini

FISH · MILK

PASTA ORRECHIETTE
con hígo desidratado, nuez tostada, salvia y pecorino fresco

CURRY ROJO DE POLLO AL ESTILO THAI
acompañado de arroz con coco
CON GAMBA TIGRE (SUPLEMENTO 5€

CRUSTACEANS

RISOTTO DE GAMBA TIGRE
preparado con calabacín, azafrán, ralladura de limón y botarga
CON LANGOSTA (SUPLEMENTO 18€)

CRUSTACEAN · MILK · FISH

TARTA DE DÁTILES CON ALBARICOQUE
acompañado salsa de caramelo y helado de mascarpone

GLUTEN · MILK

TARTA DE QUESO CON CACAHUETES
acompañado de helado de dulce de leche

MILK · GLUTEN · PEANUTS

CREMA INGLESA FRITA
con azucar de lavanda , canela, mermelada de naranja, naranja flambeada y pistachos

GLUTEN · MILK · TREE NUTS