

# AGRESTE MAR

Erizo de mar y salsa al café 7€/ud

Anchoa superior del Cantábrico, Gorgonzola y limón 7€/ud

Alcachofa a la brasa, yema de huevo, papada ibérica y tartar de atún 12€/ud

Tartar de tomate de la Puglia y alcaparras de Pantelleria 14€

Carpaccio de entrecot de vaca frisona madurada 90 días 18€

Col asada, escabeche y *ciausculo* 12€

Cebolla tierna, pulpo jalapeño y menta 15€

Guisantes lágrima, trufa negra salvaje, crujiente de pan 38€

Calabaza potimarron, fundida de Taleggio, zumac y encurtidos 13€

Cappelletti de Parmesano 24 meses, mantequilla, salvia y Parmesano de 30 meses 18€

*Ribollita* toscana, fundida de queso Montsec 15€

Tagliolini de pasta fresca, múrgoles, butifarra del perol y habitas 28€

Pescado del día a la plancha con salsa al limón y setas de temporada 38€

Presa ibérica de Arturo Sánchez a la milanesa y salsa bernesa 26€

Medallón de pies de cerdo y mollejas 16€

Pichón de Higinio Gómez, salsa café de París 28€

## POSTRES

Tiramisú de panettone con un toque de ron 10€

Tocinillo de cielo y cítricos 12€

Tarta de chocolate 70 % y helado de vainilla de Madagascar 15 €

París Brest, avellana del Piemonte, frambuesa y palomitas 14€