

AUGURIO MENU

CON LAS MANOS

Tosta de anchoa 0'0 Cantábrico y mantequilla de queso azul - 3.80€ ud.   

Taco crujiente de pez mantequilla, leche de tigre y guacamole - 4.80€ ud.  

Bombita de Steak tartar, mahonesa de trufa y huevo de codorniz frito - 9.40€ 2 ud.   

Pan cristal con solomillo al whisky y patatas pajas "Mantecaito" - 7.50€   

CON BUEN AUGURIO

Ensaladilla de pollo coquelet en escabeche y huevo - 5.50€ / 9.50€  

Croquetas melosas de la chef, "Disfrútalas" - 6.40€ 4 ud. / 12.80€ 8 ud.    

Salmón con leche de tigre de ají amarillo, manzana y encurtidos - 13.50€  

Foie de pato, compota de frutas y tostas de pan brioche - 18.00€   

PESCADOS

Tallarín de calamar, salsa *beurre blanc*, trufa y caviar - 14.50€    

Pulpo salvaje a la brasa en kamado con pure de berenjena infundada en dashi

- 16.80€    

Pescado de mercado a la brasa en kamado y su salsa

-100g./9.00€  

Pan artesano 1.60€ (por persona) Extra de pan 0.80€

Aperitivo 0.20€ (por persona)

*Todos los precios tienen el IVA incluido.



AUGURIO MENU

CARNES

Ravioli de carrillada con manitas y salsa foie - 14.80€   

Solomillo de vaca a la brasa, salsa de pimienta y parmentier de patata - 100g./10.00€  

Presa ibérica a la brasa con salsa yakiniku y espuma de castañas - 100g./9.00€    

ODA AL ATÚN ROJO DE ALMADRABA

Tosta de tartar de atún y mahonesa de miso - 12.00€   

Tartar de atún y totopos de maíz - 22.00€   

Tríptico de atún (tartar, sashimi de toro y atún picante) - 28.00€   

Facera de atún a la brasa en kamado con puré de chirivía y caramelo de miso - 100g/10.00€



Ventresca a la brasa en kamado, salsa de romesco cítrica y aligot de patata - 100g./12.00€



POSTRES

Tarta de queso horneada y fresas encurtidas - 7.50€    

Namelaka de chocolate blanco, sopa de fruta de la pasión, fruta en almíbar y crumble de leche tostada - 6.80€  

Pera japo al oloroso, ganache de chocolate negro y miso, helado y bizcocho crujiente - 7.50€



Pan artesano 1.60€ (por persona) Extra de pan 0.80€

Aperitivo 0.20€ (por persona)

*Todos los precios tienen el IVA incluido.



AUGURIO MENU

EAT BY HAND

Cantabrico anchovies toast with blue cheese butter - 3.80€ ud.   

Butterfish crunchy taco, tiger milk and *guacamole* - 4.80€ ud.  

Steak tartare bomb, truffle mayonnaise and fried quail egg - 9.40€ 2 ud.   

"*Mantecaito*", rustic bread with pork sirloin, whisky sauce and mini stick potatoe
- 7.50€   

WITH GOOD AUGURIO

Chicken coquelet ensaladilla in escabeche with egg - 5.50€ / 9.50€   

Chef's creamy croquettes, "Enjoy them" - 6.40€ 4 ud. / 12.80€ 8 ud.    

Smoke salmon with tiger milk and yellow *aji*, apple and some pickled - 13.50€  

Duck foie, fruit compote and brioche toast - 18.00€   

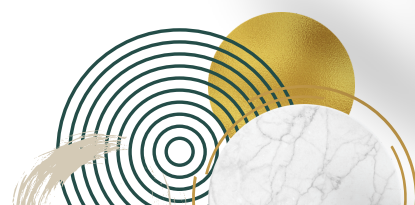
FISH

Squid tagliatelle, *beurre blanc* sauce, truffle and caviar - 14.50€    

Wild octopus grilled in kamado, served with dashi-infused and

eggplant purée- 16.80€    

Kamado-grilled market fish with its sauce - 100g./9.00€  



AUGURIO MENU

MEATS

Oxtail ravioli with pork trotters and foie gras sauce - 14.80€   

Dry aged sirloin steak, pepper sauce and potatoe *parmentier* - 100g./10.00€  

Braised iberian pork with yakiniku sauce and chestnut foam - 100g./9.00€    

ODE TO ALMADRABA BLUEFIN TUNA

Tuna tartar toast and *miso* mayonnaise - 12.00€   

Tuna tartar and corn *totopos* - 22.00€   

Tuna *triptych* (tartar, toro sashimi and spicy tuna) - 28.00€   

kamado-grilled tuna cheek, served with parsnip purée and miso caramel sauce -100g/10.00€



Braised tuna belly, romesco sauce and *parmentier* - 100g./12.00€   

DESSERTS

Baked cheesecake and pickled strawberries - 7.50€    

White chocolate *namelaka*, passion fruit soup, poached fruit, and toasted milk crumble - 6.80€  

Japanese pear in *Oloroso* Sherry, dark chocolate and miso ganache, ice cream and crunchy sponge cake - 7.50€   

