

ALERGENOS PRODUCTOS	1. Cereales que contengan gluten y productos derivados.	2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.	3. Huevos y productos a base de huevo.	4. Pescado y productos a base de pescado.	5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.	6. Soja y productos a base de soja.	7. Leche y sus derivados.	8. Frutos de cáscara y productos derivados.	9. Apio y productos derivados.	10. Mostaza y productos derivados.	11. Granos de sésamo y productos derivados.	12. Dióxido de azufre y sulfitos.	13. Altramuces y productos a base de altramuces.	14. Moluscos y productos a base de moluscos.
<b>ENTRANTES</b>														
Jamón ibérico de bellota con pan y tomate	(T)													
Ensalada de burrata de Puglia con arrope de tomate y pesto de manzana verde					PCT			(A)						
Ensaladilla rusa cremosa con mayonesa de ventresca														
Tartar de aguacate y cangrejo con vinagreta de centollo	PCT						PCT				PCT			PCT
Turrón de centollo con queso cremoso y huevas de pez volador														
Tarrina de foie con mermelada de mango														
Zamburiñas al Grill con ajada														
Ensalada de tomate aliñado con ventresca														
Anchoas del cantábrico doble cero con pan y tomate	(T,C)													
Croquetas de jamón melosas	(T) PCT					PCT					PCT			PCT
Croquetas de bacalao melosas	(T) PCT					PCT					PCT			PCT
Alcachofas a la plancha con sal maldón														
Revuelto de bacalao sobre patatas paja														
Chipirones encebollados a nuestro estilo		PCT												
Pulpo a la brasa sobre hummus de garbanzo														
Arroz meloso con secreto ibérico, espárragos trigueros y setas shiitake														
Pochas con almejas en salsa verde														

PCT: PUEDE CONTENER TRAZAS

Cereales que contengan gluten: trigo (T), centeno (C), cebada (Cb), avena (Ae), espelta (E);

Frutos de cáscara: almendra (A), nuez (N), pistacho (P), avellana (Av), anacardo (An)

ALERGENOS PRODUCTOS	1. Cereales que contengan gluten y productos derivados.	2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.	3. Huevos y productos a base de huevo.	4. Pescado y productos a base de pescado.	5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.	6. Soja y productos a base de soja.	7. Leche y sus derivados.	8. Frutos de cáscara y productos derivados.	9. Apio y productos derivados.	10. Mostaza y productos derivados.	11. Granos de sésamo y productos derivados.	12. Dióxido de azufre y sulfitos.	13. Altramuces y productos a base de altramuces.	14. Moluscos y productos a base de moluscos.
<b>ENTRANTES</b>														
Tartar de salmón noruego sobre aguacate y salsa ponzu	(T)													
<b>PESCADOS</b>														
Tartar de atún rojo sobre crujiente de arroz y mayonesa de kimchi	(T)													
Tataki de atún rojo	(T)													
Lubina sobre fondo marino	PCT					PCT					PCT			
Bacalao al carbón sobre vizcaína	(T)													
Rape a la parrilla con ajos frescos														
Bacalao al pil pil	(T)													(T)
Merluza a la plancha o a la ondarresa con verduras salteadas														
Delicias de merluza con pimientos rojos asados														
Txangurro al horno														
<b>CARNES</b>														
Presa ibérica asada a la brasa con cebolla roja														
Steak tartar de solomillo cortado a cuchillo con sus tostas	(Cb)													
Hamburguesa de Wagyu a la parrilla con foie, rúcula, queso scamorza y pan de cristal	(T)(Cb)		PCT			PCT					PCT			
Solomillo de vaca a la parrilla con salsa Périgord	(T)													
Paletilla de cordero asada a baja temperatura con patatas risoladas														

PCT: PUEDE CONTENER TRAZAS

Cereales que contengan gluten: trigo (T), centeno (C), cebada (Cb), avena (Ae), espelta (E);

Frutos de cáscara: almendra (A), nuez (N), pistacho (P), avellana (Av), anacardo (An)

ALERGENOS / PRODUCTOS	1. Cereales que contengan gluten y productos derivados.	2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.	3. Huevos y productos a base de huevo.	4. Pescado y productos a base de pescado.	5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.	6. Soja y productos a base de soja.	7. Leche y sus derivados.	8. Frutos de cáscara y productos derivados.	9. Apio y productos derivados.	10. Mostaza y productos derivados.	11. Granos de sésamo y productos derivados.	12. Dióxido de azufre y sulfitos.	13. Altramuces y productos a base de altramuces.	14. Moluscos y productos a base de moluscos.
<b>CARNE</b>														
Ojo de Bife Angus														
Callos y morros melosos a la madrileña	(T)													
<b>POSTRES</b>														
Tarta cremosa de queso con frutos rojos	(T)													
Galleta de manzana hecha al momento	(T)		PCT	PCT		PCT								
Canutillos rellenos de crema de natillas	(T)					PCT		PCT			PCT			
Nuestra tarta de chocolate intenso sobre crema de café						PCT		PCT						
Nuestra torrija artesana con crema de arroz	(T) PCT				PCT	PCT		PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT
Panaché de frutas de temporada														
Oreomisú	(T)													
Helado de chocolate	PCT		PCT		PCT			PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	
Helado de vainilla	PCT				PCT	PCT		PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	
Helado de violeta	PCT		PCT		PCT	PCT		PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	
Helado de galleta	(T)		PCT		PCT			PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	
Sorbete de mango	PCT		PCT		PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	
Helado de leche merengada	PCT		PCT		PCT	PCT		PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	PCT	

**PCT:** PUEDE CONTENER TRAZAS

Cereales que contengan gluten: trigo (T), centeno (C), cebada (Cb), avena (Ae), espelta (E);

Frutos de cáscara: almendra (A), nuez (N), pistacho (P), avellana (Av), anacardo (An)

*La declaración de alérgenos es válida respetando los ingredientes de cada receta. Si se cambia la marca o tipo de ingrediente debe revisarse el etiquetado para identificar la posible presencia de posibles nuevos alérgenos de declaración obligatoria.*

*Todos los platos finales en los que se incluyan los ingredientes individuales incluyen los alérgenos de éstos, por lo que este punto debe ser tenido en cuenta a la hora de informar al consumidor final.*