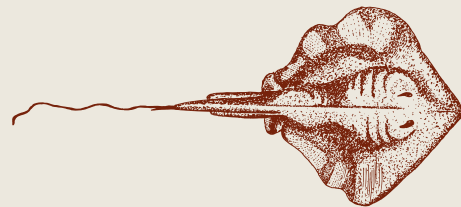


# TERRACOTTA



## — PARA COMENZAR Y COMPARTIR —

·Jamón de Bellota acompañado de pan cristal y perlas de aceite

AOVE. (100grs)-26.50€

·Carpaccio de bacalao con tomate noble y pan sardo- 27.75€

·Steak tartar de vaca madurada - 27.50€

·Tartar de atún de almadraba - 27.50€

·Tartar de salmón en marinada de cítrico y mahonesa de eneldo -

23.5€

·Barrita energética de torrezno, revolcona y mojo picón -15.50€

·Säam de papada ibérica glaseada con piña y hierbabuena

(2 ud.) - 14.50€

·Flores de alcachofa a la brasa con tomate confitado - 6.25€

·Croquetas de carabinero, velo ibérico y alioli de

ajo negro - 14.50€

·Palomitas de gambón sobre hojas de trocadero, chutney de mango

y mahonesa de kimchi - 15.50€

·Bombones de pato confitado con puré de rabuchón y demi-glacé

tailandesa - 16.50€

·Ensaladilla cremosa con encurtidos, piparras

y atún rojo - 16.25€

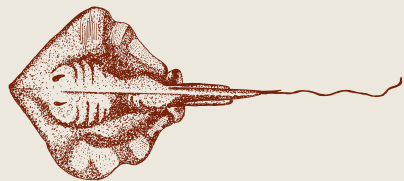
·Puerro a la brasa con tartar de gambón - 18€

·Chipirón de anzuelo a la plancha con tres emulsiones (tomate,

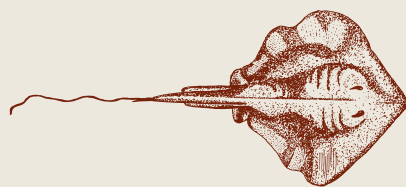
ajo negro y lima) - 21€

·Huevos rotos de caserío con carabineros al ajillo y caldo de sus

cabezas - 25.5€



# TERRACOTTA



## CONTINUAMOS CON

·Arroz meloso de carabinero y rape min. 2 p/p , 56.00€

·Arroz Meloso de boletus y queso Pria Ahumado, 25€

·Corvina a la brasa con glass marino y  
pure purpura -26€

·Sapito de barriga negra a la parrilla con  
bilbaína cremosa - 56€

·Bacalao a la brasa con pimientos asados  
-28,25€

·Ventresca de Corvina a la brasa - 29.50€

·Lubina salvaje a la sal (Mín. 2p) - 62€

·Fritos de pixín - 26,50€

·Pulpo a la brasa con parmentier de  
patata y mojo picón - 28.50€

·Magret de pato braseado, manzana  
asada, calabaza con salvia y demi-glacée  
de naranja y canela - 26.50€

·Carrillera de ternera glaseada con  
parmentier de patata - 27.50€

·Solomillo de vaca madurado con ragú de  
setas de temporadas, 29€

·Lomo madurado 500gr, con tierra de  
panko sobre un hueso con pure de  
tuétano, 89€



## TERMINAMOS CON LO MÁS DULCE

·Tarta templada de chocolate, cacao y chantilly de vainilla - 8.5€

·Tarta árabe de nata y lemon curd- 8.5€

·Torrija caramelizada, salsa toffee y helado de dulce de leche -  
8.5€

·Tarta cremosa de queso, 8.5€

·Sorbete de lima y jengibre con aroma de apio - 9€