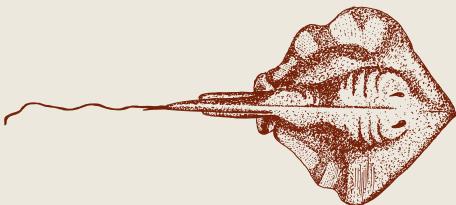




TERRACOTTA



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€

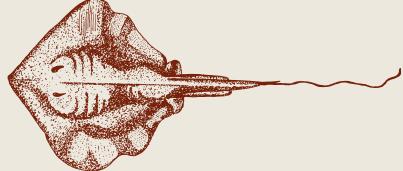
· Bombones de pato confitado con puré de rabuchón y demi-glace
tailandesa - 16.50€

· Ensaladilla cremosa con encurtidos, piparras
y atún rojo - 16.25€

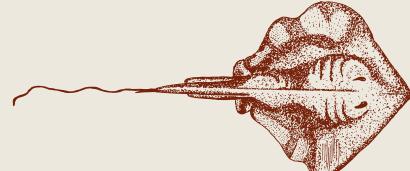
· Puerro a la brasa con tartar de gambón - 18€

· 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€

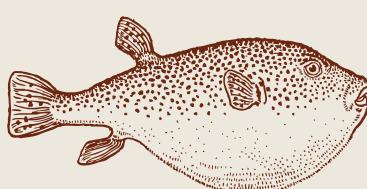
· Pulpo a la brasa con parmentier de
patata y mojo picón - 28.50€

· 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€