



# ଶେଷେଶ

2026

 VEGANO

 APIO

 HUEVOS

 LACTOSA

 CRUSTÁCEOS

 SETAS

 FRUTOS SECOS

 MOSTAZA

 PESCADO

 SOJA

 SÉSAMO

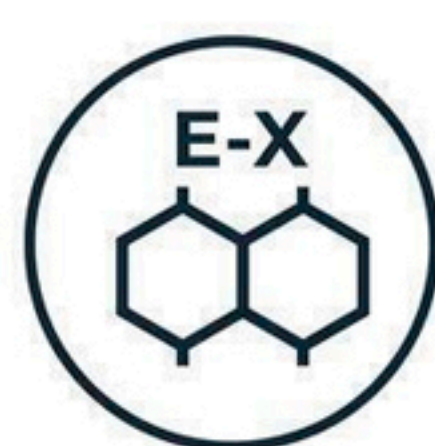
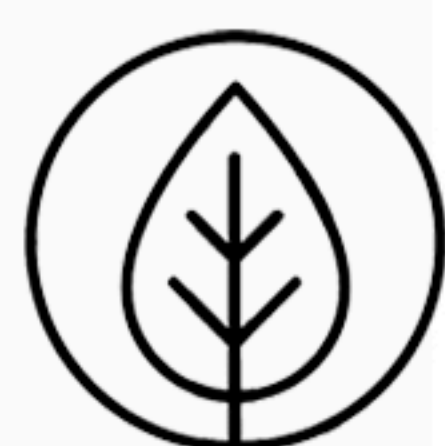
 SULFITOS



**PARA COMPARTIR...**

## **Gominolas y frutas**

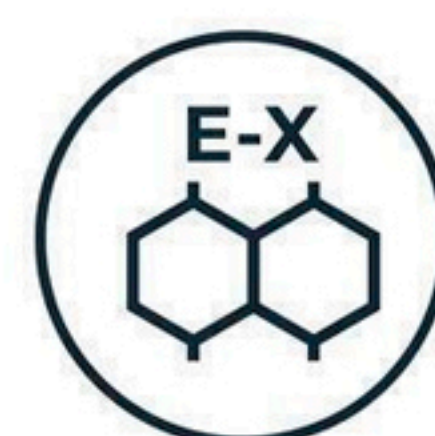
Tallarín de calabacín sobre cama de gelatina de agar-agar, dados y deshidratados de fruta.



14.60

## **Hongos escabechados**

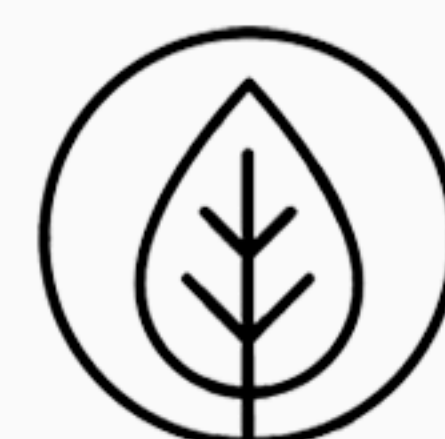
Manzana y tomate en escabeche con helado de vinagre, frambuesa módena y setas de temporada.



16.20

## **Verduras tamari**

Verduras a la parrilla con aceite de enebro y acompañadas con mayonesa de soja.



16.50

## **Mini burgers**

Mini hamburguesas de brócoli y tomatokeftedes griegas con tomate, albahaca y guacamole.



15.30

## Tartar Crusco

Picada de pimiento chocolate y encurtidos, tártara de mostaza, ají picante y lima rayada.



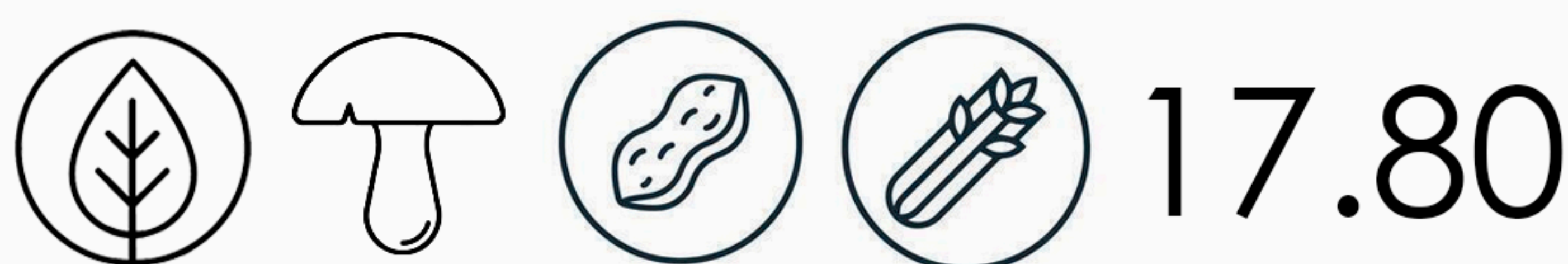
## Atún y wakame

Tataki de atún rojo, cebolla y alga wakame, con flor de lichi y ponzu de soja, naranja y vino blanco.



## Arroz negro y ajo blanco

Crema suave de almendra, jerez y ajo sobre arroz Negroni, alcachofa y setas de temporada confitadas.



## Raclette

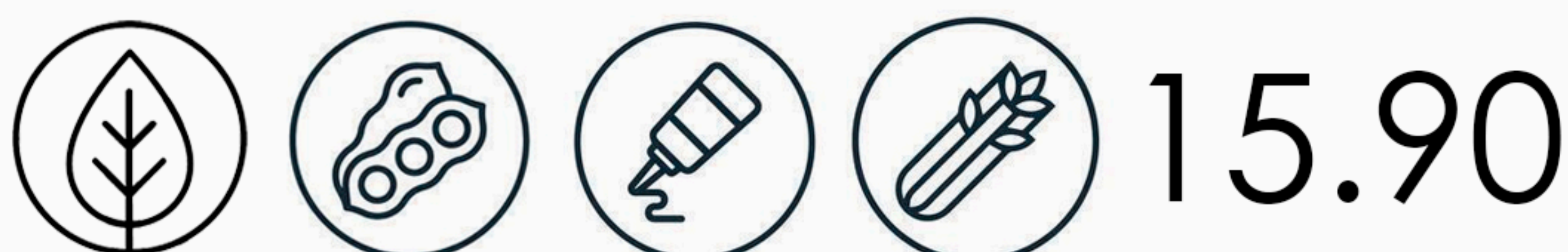
Queso normando fundido al grill, polenta de parmesano y maíz con chips teriyaki caseras.



**PARA DESCUBRIR...**

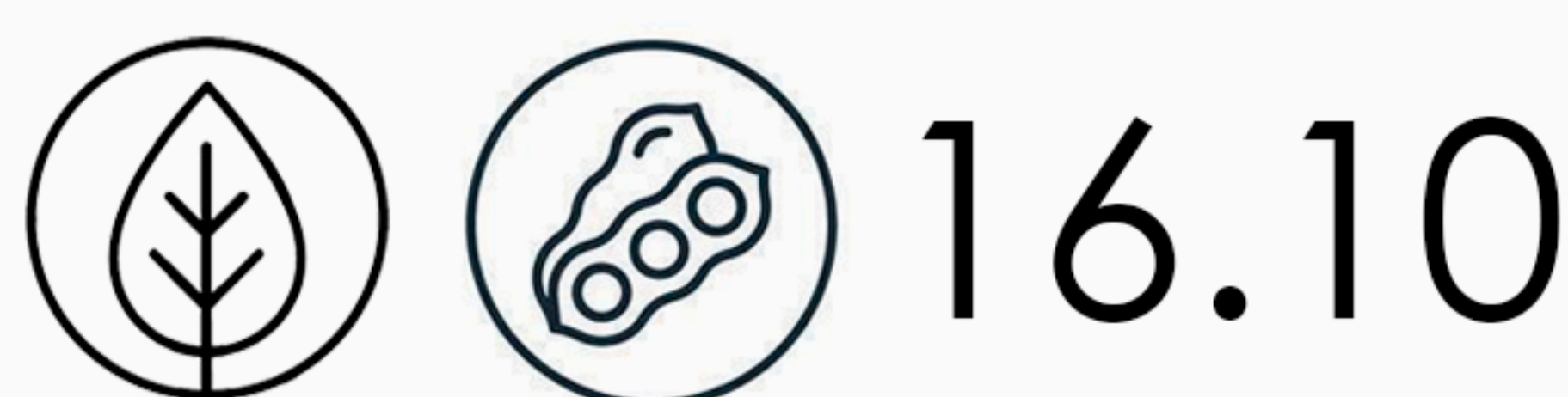
## **Tsukune yakitori**

Tres brochetas de lenteja, siromiso y soja con mayonesa de wasabi, alga wakame y piña.



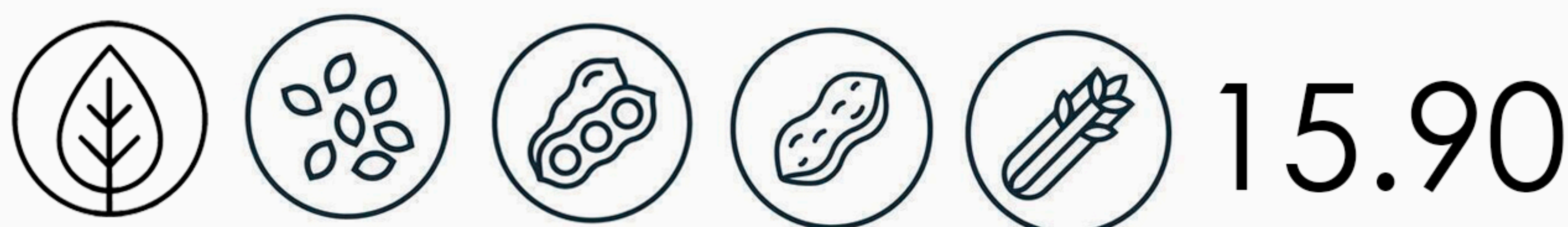
## **Sope mexicano**

Crujiente de maíz y pisto rojo de verduras, guacamole, remolacha y lima con arroz verde vietnamita.



## **Tacos de avena**

Fajitas de maíz con avena frita y encurtidos, ajo negro, Tom-Yun-Thay y mermelada de piparra y mango.



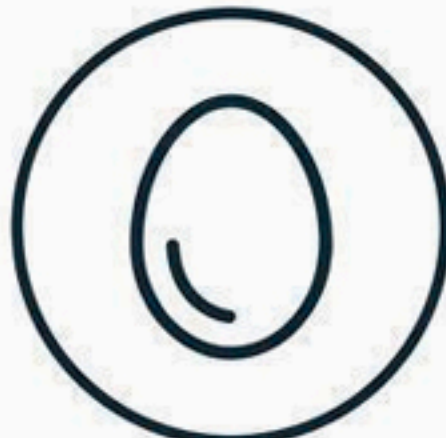
## **Crema de amanitas**

Crema de almendra y amanita cesárea, pan de maíz, coral de boletus y aroma a tierra húmeda.



## Berenjena con boletus

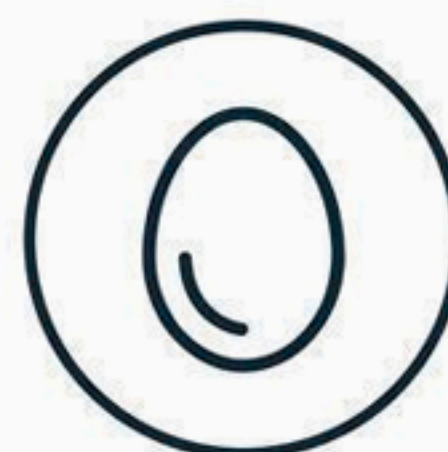
Saquito de remolacha con boletus y berenjena al horno con cebolla confitada y mantequilla.



15.60

## Secreto y teriyaki

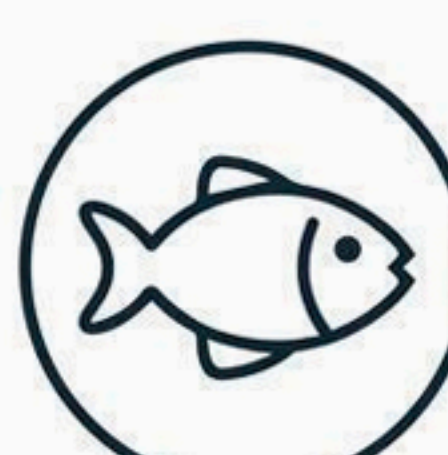
Secreto ibérico marcado en salsa teriyaki, tchundey de pera, mango y mini tortitas de curry.



17.40

## Trucha y leche de tigre

Trucha asalmonada marinada con fumet de pescado y cítricos sobre carpaccio de gambón y perlas.



20.40

## Magret Satay

Magret de pato marcado a la plancha al punto con salsa de coco, curry y cacahuete.



22.70

# POSTRES

## Lingote de platano

Pastel de almendra y algarroba, plátano y dátíl con leche vegetal con crema de naranja y jengibre.



## Gin petisus

Crema fría de fresas y ginebra con profiteroles de maíz y frutos rojos y humo de frutos del bosque.



## Tarta de cerveza negra

Bizcocho de algarroba, regaliz y cerveza con nata de maracuyá, gel de remolacha y piparra.





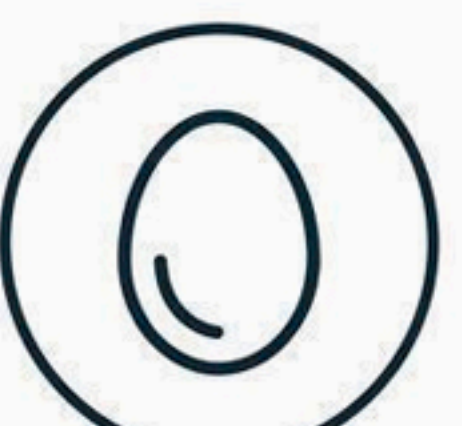
## Coulant negro

Volcán suave de chocolate negro y crema de coco con helado de vainilla y petacrís pies.

 10.70

## Brownie blanco

Bizcocho de chocolate blanco y nueces, helado de sésamo blanco mantequilla y tierra de caramelo.

    10.10




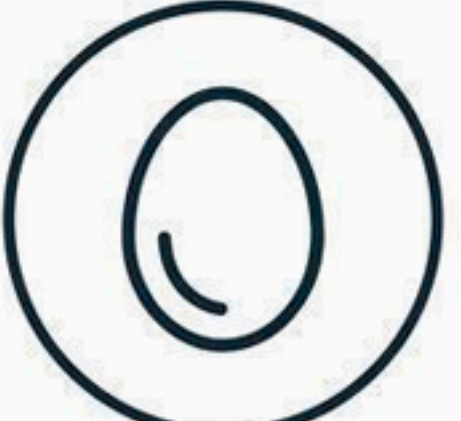
## Mandarina y té matcha

Chocolate blanco, pan de arroz y té matcha con mandarina rallada y crema de cítricos y nata.

  10.40

## Helado de trufa negra

Trufa negra de Soria con miel de acacia trufada y tierra de chocolate blanco y nueces.

    12.00

## VINOS BLANCOS



### **Quinta vendimia**

Albillo Soria

23.00

### **Enate 234**

Chardonnay Huesca

19.50

### **Quintaluna**

Verdejo Segovia

23.40

### **Lalume**

Treixadura Ribeiro

24.70

### **Envidia cochina**

Albariño Rias Baixas

35.30

### **Petit Chablis**

Chardonnay Borgoña

31.20

### **Alice**

Moscato D asti

19.90

### **Cava de Vildé**

Albillo Soria

22.70



## VINO ROSADO

### **Roselito**

Albillo Soria

21.60



## VINOS TINTOS

### **La celestina**

Tempranillo Ribera

23.00

### **Antídoto**

Tinto fino cepas viejas

29.00

### **Rayo de luna**

Tempranillo Ribera

28.70

### **Parada de Atauta**

Tempranillo Ribera

30.00

### **La loba**

Tempranillo Ribera

34.30

### **La hormiga**

Tinto fino Ribera

36.00

### **PSI**

Tinto fino Ribera

42.00

### **La montesa**

Garnacha Rioja

29.00

### **Atteca**

Garnacha Borja

27.30

### **Viña Tondonia**

Cariñena Garnacha Rioja

42.10



...

La presencia de la  
víctima hacía más  
conmovedora la  
relación de sus  
desgracias.

Pero...,

¡oh fuerza de la  
necesidad y la  
costumbre!,

transcurrido  
el primer momento  
de estupor y  
de silencio profundo,  
nos enjugamos  
con el pico de la  
servilleta la lágrima  
que temblaba  
suspendida en  
nuestros párpados

y nos comimos  
el cadáver.

*Justino Dolgo Becquer*

