


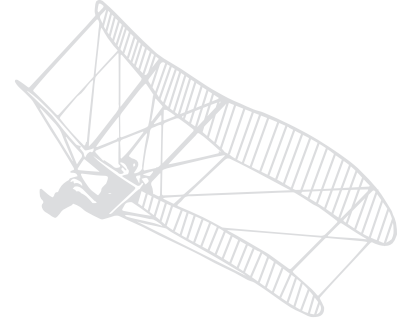
Entrantes || Starters

- Ensalada de queso de cabra con tomatitos, frutos secos y vinagreta de miel    ----- 9,70 €
Goat cheese salad with tomato, nuts and honey vinaigrette
- Ensalada de tomate valenciano y queso mozzarella con ahumados y pesto rojo    10,80 €
Tomato and mozzarella cheese salad with smoked fish and red pesto
- Ensalada de aguacate con fresas y vinagreta de pistachos  ----- 9,80 €
Avocado salad with strawberries and pistachio vinaigrette
- Tartar de atún con aguacate, mango y helado de sésamo negro      ----- 11,80 €
Tuna tartar with avocado, mango and black sesame
- Patatas A Contracorriente / "A Contracorriente" potatoes  ----- 6,50 €
- Croqueta de boletus y foie / Foie and boletus croquette      ----- 1,85 €/ud.
- Croqueta de rabo de toro / Bull's tail croquette     ----- 1,85 €/ud.
- Coca de roast beef, rúcula frita y vinagreta de miel y mostaza   ----- 8,50 €
Crispy bread with roast beef, fried ruccula and honey and mustard vinaigrette





Pescados & Carnes || Fish & Meat

- Salmón teriyaki con salsa ponzu y arroz salvaje     ----- 13,80 €
Teriyaki salmon with ponzu sauce and wild rice
- Tataki de atún con pesto de remolacha / Tuna tataki with beet pesto      13,50 €
- Crujiente de pollo de corral tandoori con tallarines udon y miel y mostaza    12,50 €
Crispy free-range chicken tandoori style with udon noodles, honey and mustard
- Secreto de cerdo ibérico con canelón de berenjena y calabacín y salsa moscatel  ----- 13,80 €
Iberian pork with aubergine, zucchini and muscatel grape sauce
- Entrecot Txogitxu / Txogitxu beef entrecot ----- 15,80 €
- B-A-B (Black Angus Burguer con tomate, bacon cheddar y foie)   ----- 10,70 €
B-A-B (Black Angus Burguer with tomato, bacon, cheddar and foie)
- Hamburguesa Ibérica (Carne 100% vaca gallega con queso scamorza, salmorejo y crujiente de jamón serrano)    ----- 10,50 €
Iberian Burguer (Galician beef 100% cow with scamorza, salmorejo and crunchy ham)





IVA incluido | VAT included




Arroces & Pastas || Rice & Pasta

- Raviolis de trufa con duxelle de shiitake y jamón ibérico    ----- 11,70 €
Truffle raviolis with shiitake and iberian ham duxelle
- Arroz meloso de pato, setas y foie ----- 13,50 €
Mellow rice with duck, boletus and foie
- Gazpacho manchego con conejo, pollo campero, níscalos y caracoles (por encargo, min. 2 comensales)  ----- 12,50 €
Gazpacho manchego with rabbit, free-range chicken, boletus and snails

Platos infantiles || Kids menu

- Fingers de pollo caseros con patatas fritas  ----- 7,50 €
Homemade chicken fingers with fries
- Cheeseburger   ----- 7,90 €
Cheeseburgers
- Pasta bolognesa  ----- 7,90 €
Spaghetti Bolognese

El hueco para el postre || Room for dessert

- Creme brulee   ----- 4,50 €
Creme brulee
- Brownie de chocolate     ----- 4,80 €
Chocolate brownie
- Coulant de Ferrero Rocher (10 minutos de horneado) ----- 5,40 €
Ferrero Rocher coulant
- Cheesecake de Baileys con tierra de galleta oreo     ----- 4,80 €
Baileys cheesecake with cookie
- Tartas caseras del día   ----- 5,20 €
Homemade cakes



ALÉRGENOS | ALLERGENS



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
CASCARA



APIO



MOSTAZA



SESAMO



SETAS