

CUM PANIS

CASA DE COMIDAS

Bravo por estas patatas	7,90€	5,60€
Croquetas de jamón	14,00€	7,00€
Buñuelos cremosos de bacalao con alioli	14,00€	7,00€
Turrón de Foie	17,40€	9,20€
Brioche tostado, gamba frita y mayonesa de miso	9,00€	Unidad
Bao de pollo frito, adobo de mantequilla de cacahuete y lima	6,00€	Unidad
Setas de temporada, piquillos confitados y pil pil de ajo	22,00€	
Ensaladilla de centollo, mayo-maíz y pan carasatu	17,80€	
Alcachofas confitadas	19,00€	9,50€
Cangrejo soft shell crujiente, huevo de codorniz, katsuo-bushi y huevas (p.extra 4,50€) ..	18,00€	9,00€
Gyozas de pato y repollo con salsa de chiles dulces	17,00€	
Verdinas guisadas con NÍSCALOS	19,00€	
Tomates pasificados, queso comté y aceituna negra (pieza extra 4,50€)	13,50€	
Berenjena Japonesa braseada, papada y carbonara de hierbas	17,20€	
Arroz seco, chopitos y alioli de cebollino	16,80€	9,40€
Oreja de cerdo crujiente con mojo canario-nikkei	13,00€	
Nuestro steak tartar	19,60€	10,80€
Pez mantequilla con alga nori en tempura	18,50€	14,20€
Tiradito de Pez Limón, americana de pimientos y aguacate tostado	20,00€	
Raviolis de morros, puré de pera y semillas de mostaza encurtidas	15,00€	9,00€
Tacos de lechazo, manzana osmosis y salsa hoisin (p.extra 4,50€)	18,00€	9,00€
Carrilleras de WAGYU, crema de calabaza y pesto de perejil	22,00€	
Chuleta de Lomo Bajo	45,00€	

CUM PANIS

CASA DE COMIDAS

POSTRES

Torrija de pan brioche, crema pastelera y helado de nata	8,50€
Tarta cremosa de chocolate con helado de frambuesa	7,50€
Tarta fina de Manzana con helado de vainilla	8,50€
La mejor Tarta de Queso del Mundo (sólo si te gusta el Queso)	8,50€
Passion Pie	7,50€

VINOS de POSTRE

	<i>Botella</i>	<i>Por copa</i>
Dulce de invierno (Vendimia Tardía y Crioextracción) Verdejo y Moscatel	30,00€	5,20€
Pedro Ximénez	18,50€	2,50€
Palo Cortado Great Duke 12 años	29,50€	3,90€
Oremus Tokaji Aszu 3 Puttonyos	36,00€	
Cuvée 79 2018 Sauternes Sémillon	38,50€	5,30€

***Precio con IVA 10% incluido
Pan y servicio 1,90€ por persona***

*Todos los pescados que servimos crudos o semicrudos están congelados a -20 grados durante un mínimo de 24 horas.
Todos los guisos y salsas que servimos están cocinados con Vino de la Ribera del Duero.*