

CUMPANIS

CASA DE COMIDAS

Bravo por estas patatas	8,90€	6,60€
Croquetas de jamón	16,00€	8,00€
Buñuelos cremosos de bacalao con alioli	16,00€	8,00€
Turrón de foie	20,00€	11,55€
Tosta de Anchoa del Cantábrico, pancetta ibérica y tomate	6,00€	Unidad
Brioche de gambas fritas con mayonesa de miso	10,00€	Unidad
Bao de pollo frito, adobo de mantequilla de cacahuete y lima	8,00€	Unidad
Sahomai de setas, cerdo y gambas con salsa de foie	23,00€	
Carpaccio de Txuleta madurada, piquillos y helado de queso de cabra	22,00€	
Ensaladilla de centollo, mayo-maíz y pan carasatu	19,00€	
Zamburiñas, mayonesa de kimchi y camarón frito	4,50€	Unidad
Cangrejo soft shell crujiente, huevo de codorniz, katsuo-bushi y huevas (p.extra 5,00€) ..	20,00€	10,00€
Pez mantequilla con alga nori en tempura	22,00€	17,50€
Arroz seco con chopitos y alioli	18,40€	11,00€
Gyozas de Rabo con salsa de chiles dulces	18,00€	
Berenjena Japonesa asada, papada de cerdo y carbonara de hierbas	17,20€	
Nuestro Steak Tartar	22,00€	12,80€
Oreja de cerdo crujiente con mojo canario y Nikkei	17,00€	
Raviolis de morros, puré de pera y semillas de mostaza	18,00€	10,80€
Costilla de Vaca a Baja Temperatura acompañada de panecillos chinos fritos	16,00€	
Pluma Ibérica braseada con piquillos	24,00€	

CUMPANIS

CASA DE COMIDAS

P O S T R E S

Torrija de pan brioche , <i>crema pastelera y helado de nata</i>	9,00€
Tarta cremosa de chocolate <i>con helado de frambuesa</i>	8,50€
Tarta de Queso <i>con helado de nuez</i>	8,50€
Tarta fina de manzana <i>con helado de vainilla</i>	8,50€
Passion Pie (<i>galleta, pastelera de fruta de la pasión y chantilly</i>).....	8,50€

V I N O S d e P O S T R E

	<i>Botella</i>	<i>Por copa</i>
Sarasate Expresión (<i>Moscatel de grano menudo</i>).....	17,00€	4,25€
Sauternes (<i>Semillón</i>).....	40,50€	6,30€
Vetusta de Hielo (<i>Tempranillo</i>).....	50,00€	10,00€
Pedro Ximenez 1730 V.O.R.S.	57,00€	8,00€
Palo Cortado 1730 V.O.R.S	57,00€	8,00€
Oremus Tokaji Aszu 3 Puttonyos	50,00€	

***Precio con IVA 10% incluido.
Pan y servicio 2,50€ 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.*