

CUM PANIS

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€
Espárragos blancos de temporada braseados con holandesa de curry	19,00€	
Cecina de Wagyu (90gr)	40,00€	
Tosta de Anchoa, panceta ibérica y tomate	6,00€	Unidad
Zamburiñas braseadas, mayonesa de kimchi y camarón frito	4,00€	Unidad
Turrón de foie	20,00€	11,55€
Sahomai de setas, cerrdo y gambas con salsa de foie	23,00€	
Ensaladilla de centollo, mayo-maíz y pan carasatu	19,00€	
Sándwich de Pastrami ahumado de Wagyu, yogurt, pepinillo y eneldo	10,00€	
Bao de pollo frito, adobo de mantequilla de cacahuete y lima	8,00€	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 de cebollino	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€
Raviolis de morros, lure de pera y semillas de mostaza encurtidas	18,00€	10,80€
Oreja de cerdo crujiente con mojo canario y Nikkei	17,00€	
Carrillera de Angus glaseadas, con parmentier trufada	24,00€	

CUM PANIS

CASA DE COMIDAS

POSTRES

Torrija de pan brioche, crema pastelera y helado de nata	9,00€
Tarta cremosa de chocolate con helado de frambuesa	8,50€
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 (galleta, pastelera de fruta de la pasión y chantilly)	8,50€

VINOS de POSTRE

	<i>Botella</i>	<i>Por copa</i>
Sarasate Expresión (Moscatel de grano menudo)	17,00€	4,25€
Sauternes (Semillón)	40,50€	6,30€
Vetusta de Hielo (Tempranillo)	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.*