

# EL PETIT MENU

## LOS PEQUEÑOS BOCADOS PARA EMPEZAR

Piedra mimética de queso Idiazábal y pistachos tiernos.  
Homenaje al puerto de Santa María.  
Croqueta de calabaza, naranja y azafrán ahumado.

Cruji shiso con mejillones en escabeche.  
De Madrid al cielo: Cocido 2.0  
Venus margarita cocktail.

La cebolla que quería ser atún.  
Pan soufflé con jamón y caviar.  
Oveo: champiñones de parís, trufa y erizo de mar

## PLATO PRINCIPAL

Un guiño a la tradición: canelón de asado de tres carnes.

o

Socarrat:  
Gamba roja y pato confitado.  
Dentro de una lima, un marinado.  
Tartar de verduras a la piedra.

## POSTRE

Momento dulce.

*Disponible de Martes a Viernes (no festivos) en servicio de almuerzo.*

*Precio por pax: 69 euros | Incluye copa de cava de bienvenida y café | Servicio de agua y pan incluido | IVA incluido*