

¿Picamos?

Ensalada de burrata de búfala con espinacas y pesto de albahaca y piñones. 12
Burrata salad with spinach and basil pesto.

7 10 14

Ensaladilla marina de pulpo y gamba al ajillo y lechuga de mar frita. 12
Garlic octopus russian salad with prawns.

1 3 4 8 13 14

Patatas bravas con mahonesa de curry y especias chinas. 6,5
Spicy potatoes with curry mayonnaise and chinese spices.

1 7 12 13 14

Guacamole a nuestro estilo con totopos caseros "elaborado al momento en mesa sobre piedra volcánica". 12
Artisan guacamole with tortilla chips.

1 13

Saam de puntillitas fritas, huevo de codorniz y salsa de yogur con chipotle. 9
Saam of fried small squid with quail egg and yogurt sauce.

1 7 8 14

cuando decimos... Woowow!

Dumplings con boloñesa de vaca pinta cántabra, curry rojo y crema de queso idiazabal. 14
Dumplings with bolognese beef Pinta cantabra, red curry and idiazabal cream cheese.

1 7 14

Nuestros "Taco Pancho" de costilla asadas, mozzarella y mahonesa de chile y cilantro. ^{2 min.} 10,2
Our "Taco Pancho" of roasted ribs, mozzarella and chile mayonnaise.

1 4 7 13 14

Bocaditos de cabrales con papada ibérica, presa curada y dulce de membrillo. 11,5
Mini Cabrales sandwich with Iberian dewlap, cured prey and quince paste.

1 4 13 14

Feduchynis rellenos de pera confitada, salsa de trufa y parmesano. 11,5
Fresh pasta stuffed with candied pear and truffle sauce and Parmesan cheese

1 4 7 14

Huevos trufados con boletus, alcachofas y patatas. 18,5
Truffled eggs sautéed with boletus and potatoes.

1 3 4 7 8 14

- | | | | |
|--------------|---------------|----------------|-------------|
| 1. Gluten | 5. Pescado | 9. Mostaza | 13. Soja |
| 2. Apio | 6. Altramuces | 10. F. Cáscara | 14. Sulfito |
| 3. Crustáceo | 7. Lactosa | 11. Cacahuete | |
| 4. Huevo | 8. Molusco | 12. Sésamo | |

Por atun y a ver al Duque

Poke bowl (descargamento), pepino, aguacate, algas, rabanito 12
cebolla morada, salsa de chile y sésamo.

Poke bowl of tuna, cucumber, avocado, seaweed, radish
red onion, chili sauce and sesame.

1 4 5 12 13 14

NON Cebiche (descargado) con vinagreta de mango y jengibre, 20
anacardos, alga marina y polvo de sésamo.

Tuna ceviche with mango and ginger vinaigrette, cashew nuts.

1 5 10 12 13 14

Tartar (descargamento), burrata de búfala, cherrys especiados 22
crujiente de almendras y kimchi.

Tuna tartare, buffalo burrata, cherrys and crunchy almonds.

1 4 5 7 10 13 14

Crocanti de atún (lomo blanco) con mahosoja de 12
aguacate y reducción de PX.

Crispy tuna with soy mayonnaise and avocado.

1 4 5 13

Serranito de atún (tarantelo) con pimientos fritos, 7
tomate y huevo de codorniz.

Bluefin tuna sandwich with fried pepper, tomato and quail egg.

1 4 5 13

Cronica Carnivora

Lomo bajo de vaca simmental maduración 30 días. Kg 65
Mature Cantabrian beef Steak.

1

Lomo bajo de Vaca Pinta Cantabra maduración 60 días. Kg 70
Mature Cantabra beef Loin.

1

Guarniciones para las carnes patatas y verduras

Burger, memorablemente bestial...

Extrem Burger de vaca pinta, pastrami de ternera, salsa chile 14
dulce, cebolla caramelizada, mostaza antigua y explosión de quesos.

Extreme Cantabrian beef burger with pastrami, sweet chili sauce,
caramelized onion and cheese.

1 4 7 9 14

Bomba Burger de vaca pinta, panceta ibérica, crema dulce de 15
gorgonzola y nueces, foie de pato flambeado y parmesano.

Cantabrian cow burger bomb, bacon, cheese, walnuts and duck foie.

1 4 7 10 14

Yankee Burger de vaca pinta, tomate natural, cogollo de lechuga 13
salsa BBQ, beicon, cheddar y huevo frito.

Yanqe Cantabrian cow burger, tomato, lettuce,
BBQ sauce, bacon, cheese and egg.

1 4 7 14

★ Te cuento un secreto... ★

Todas nuestras burgers son elaboradas diariamente con carne 100% de vaca pinta cántabra madurada. Pesan 180 gramos y acompañado de un pan brioche artesano elaborado a diario a partir de masa madre y acompañados de nuestras patatas bravas.

1. Gluten

2. Apio

3. Crustáceo

4. Huevo

5. Pescado

6. Altramuces

7. Lactosa

8. Molusco

9. Mostaza

10. F. Cáscara

11. Cacahuete


12. Sésamo

13. Soja


14. Sulfito

Travesuras asiáticas


japo

Nigiri de salmón, mahonesa tostada, lima y hueva de arenque. 12
Salmon nigiri, toasted mayonnaise, lime and herring roe. 


1 4 5 13 14

Nigiri de atún (descargamento), trufa y polvo de sésamo. 14
Bluefin tuna nigiri (loin), truffle and sesame powder. 

4 5 12 13 14

Nigiri de hígado de pato flambeado con salsa japo. 14
Duck liver nigiri with Japanese sauce. 

1 13 14

Surtido de nigiris (degustación). 14
Assortment of nigiris. 

1 4 5 12 13 14

Sushi Rolls en tempura relleno de salmón, aguacate y queso. 10,5
Sushi Roll in tempura stuffed with salmon, avocado and cheese.

1 4 5 7 13 14

Noodles salteados, pluma ibérica, setas y huevo frito. 15
Sauteed noodles, Iberian pen, mushrooms and fried egg.

1 4 13 14

gula Golosa

Tiramisú con pistachos. 7,4
Tiramisu.

1 4 7 10 14

Tarta cremosa de queso con mermelada de frutos rojos. 7
Cheesecake and red berries.

1 4 7 14

Torrija caramelizada con helado de vainilla, espuma de arroz con leche y polvo de oreo. 7
French toast with ice cream.

1 4 7 14

Brownie templado, helado de stracciatella y chocolate caliente. 8
Brownie with ice cream.

4 7 10 14

1. Gluten	5. Pescado	9. Mostaza	13. Soja
2. Apio	6. Altramuces	10. F. Cáscara	14. Sulfito
3. Crustáceo	7. Lactosa	11. Cacahuete	
4. Huevo	8. Molusco	12. Sésamo	

Todo nuestro atún rojo es capturado en las almadrabas gaditanas y ultracongelado a -60°C para prevención del anisakis. All our bluefin tuna is caught in the Cadiz traps and is deep frozen at -60°C for the prevention of anisakis.

Precio en €, IVA Incluido · Pan / Aperitivos: 1,30 € / persona
Price in €, VAT Included Bread / Appetizers: € 1.30 / person