

<<Todos nuestros platos están pensados para compartir y probar varias cosas. Las medias son para una o dos personas. Para tres o más, siempre recomendamos ración entera. Cinco platos es la cantidad perfecta para compartir y quedar bien. ¡Y no os olvidéis de nuestros fuera de carta!>>

	Media	Entera
Steak tartar de pato estilo Robin Food, con alcaparra frita y mayo “japo”.	10	20
Rillette de pato y cerdo con salmón marinado, tártara y encurtidos.	10	20
Chilaquiles de cordero al chilindrón.	11	22
Tacos de costilla de cerdo marinada y salsa de kebab.	4,5	ud
Vaya morro! De ternera con salsa de calamar y ensaladita de hinojo.	9	18
Codorniz cocinada como un “butter chicken”, con salsa de yogur y kale.	13	26
Alcachofas a la barbacoa chinesca con anguila ahumada y pasta cassarecce.	10	20
Arroz meloso de berza y panceta ahumada con corvina marinada.	10,5	21
Bacalao confitado estilo Valderas con salsa de pimentón y guisantes	11	22
Lenteja caviar estofada con tendones y langostinos soasados.	13	26
Noodles de arroz con salsa de mejillones y contramuslo de pollo en tempura.	13	26
Saam de verduras con salsa agri dulce y mayonesa de hoisin.	4,5	ud
Perrito muy caliente de chilli con carne estilo vasco y mayo cítrica.	9	18
Verduras fritas con salsa de aguacates y noodles crujientes .	9	18
Paloma torcaz en tres cocciones con pasta orechiette y minizahorias en escabeche.	13	26
Menestra chinorris con salsa de setas y crema de queso y chayote.	9	18
Tiradito de dorada con salsa ponzu, mojo canario y pan gratatto.	11	22
Pan artesano y aperitivo hecho en casa.	2,2	