

COMERSE UN HUEVO  
NO ES LO MISMO  
QUE COMERSE UN HUEVO  
QUE TIENE UNA HISTORIA DETRÁS.



**NOS GUSTA COMER  
HISTORIAS**

## Comienza

### NUESTRO VIAJE

<b>LOMO DOBLAO DE BELLOTA</b> 100% IBÉRICO, antiguas matanzas típicas de Extremadura	22
<b>JAMÓN RAZA IBÉRICA DE BELLOTA</b> 100 grs	24
<b>RAMEN EXTREMEÑO</b> nuestro caldo untuoso de ibéricos, noodles, chashu de panceta, huevo ajitama	15
<b>CROQUETAS DE LA ABUELA</b> de cochinillo asado y emulsión de ajo negro	12
<b>ENSALADILLA</b> huevo con su puntilla, carabineros y salsa de yema ahumada	21
<b>LANGOSTINOS ROBUCHON</b> pasta crujiente, albahaca y kimchi	17
<b>RAVIOLI DE POLLO DE CORRAL,</b> salsa de su asado, shitake y piñones asados	14
<b>BOCATA DE RABO DE TORO,</b> salsa de chile chipotle, pan de maiz y queso de cabra curado	16
<b>DUMPLING DE WAGYU,</b> trigueros, gambas y sriracha honey	16
<b>PUERRO</b> a la brasa, salsa de ciruelas, chalota frita y velo de papada ibérica	14
<b>EL HUEVO Y EL HUMO</b> huevo de corral a 63º, boletus y espuma de patata	15

## ¡OH, MAR!

<b>OSTRA FRANCESA AL NATURAL,</b> chalota, sriracha y lima	6
<b>ANCHOA DEL CANTÁBRICO,</b> relish de tomate y mantequilla ahumada	28
<b>TATAKI DE ATÚN ROJO,</b> vinagreta de fruta de la pasión y salsa tonkatsu	22
<b>TARTAR DE AKAMI,</b> holandesa trufada y aceite de ajos confitados	19
<b>VENTRESCA DE ATÚN A LA BRASA,</b> parmentier de coliflor y cereza picota	28
<b>SALMONETE DE ROCA</b> bullabesa y cous cous	24
<b>PULPO ASADO,</b> causa limeña, mojo japo canario, hierbas aliñadas y té negro ahumado	23
<b>CEVICHE</b> lubina salvaje, crema de boniato, coco y ají amarillo	21
<b>ZAMBURIÑAS</b> bilbaína cítrica	19
<b>MERLUZA DE ANZUELO,</b> dashi de pimientos, migas de cerdo y ajo	23

## Un viaje de

### INTERIOR

<b>ARROZ</b> de magret de pato a la llauna con fondo de sus huesos tostados (2 pax)	28
<b>STEAK TARTAR</b> sommillo de ternera, aliño de salsa gochujang y brioche de mantequilla	19
<b>SOLOMILLO DE VACA RUBIA GALLEGA</b> y foie grass	23
<b>ROYAL DE CARRILLERA IBÉRICA,</b> hummus de boniato y trufa de invierno	19
<b>PRESA IBÉRICA DE BELLOTA</b> agripicante de P.X., cremoso de castaña y remolacha	19
<b>PIERNA DE CORDERO LECHAL</b> deshuesada y glaseada en su jugo	29
<b>TXULETA DE VACA RUBIA GALLEGA,</b> 40 días de maduración Guarnición de patatas crujientes y pimientos asados a la leña	75/kg

Pan de masa madre + aperitivo 1.80 € por persona.  
Lo serviremos por defecto, en caso de no desearlo comuníquelo a nuestro equipo.

## Siempre sabe

### LO QUE MÁS TE GUSTA

<b>TOCINILLO DE CIELO</b> chantilly de yogurt griego, almendras y naranja	7
<b>VIOLETA</b> crema helada de violeta, brownie de chocolate y té matcha	7
<b>LA TARTA DEL CHEF</b> de quesos de la Sierra de Gata y compota de dátiles	7
<b>LA VIE EN ROSE</b> petit suisse de fresa silvestre con turrón de almendra dulce salado	8
<b>OVO DE LA REINA,</b> chocolate blanco, coco y mango	7
<b>SUFLÉ DE CHOCOLATE AMAZÓNICO</b> y vainilla helada	8



PARADA DE LA REINA  
**Martina**  
BISTRO

#### HORARIO DE COCINA

Carta Bistró  
Lunes a Sábado  
13.30h a 16.00h  
Jueves a Sábado  
20.30h a 23.00h

#### Información Alérgenos



Si tienes una alergia importante coméntanoslo y te informaremos más exhaustivamente sobre posibles variaciones.

Los pescados ofrecidos en esta carta han sido sometidos a congelación 24h antes de cocinarlo, en cumplimiento del real decreto 1420/2008 de 1 de diciembre.