

REST



MARTINICA

SALAMANCA



cocinando el mundo

Para compartir o no

Brioche de anchoa 00 del Cantábrico y mantequilla ahumada, acompañado de espuma de tomate.
Cantabrian anchovy 00 brioche and smoked butter, accompanied by tomato foam. 5,60



Ensalada de sardina ahumada, fresas, crema de queso curado y remolacha.
Salad with smoked sardine, strawberries, goat cheese and beet 16,50



Huevo con salteado de setas, cremoso de patata, espuma de yema y foie, jamón ibérico de bellota.
Egg with sautéed mushrooms, creamy potato, yolk and foie foam, acorn-fed Iberian ham. 16,50



Croqueta líquida de cocido madrileño para comer con cuchara.
Liquid Madrid stew croquette to eat with a spoon 6,90



Niguri de foie, trufa y panceta ibérica curada.
Niguri of foie, truffle and cured Iberian bacon 3,90



Ensalada de tomatitos confitado, salmorejo y gambones a la brasa.
Tomato, salmorejo and grilled shrimp salad. 16,90



Taco Mex de kebab de ternera, pico de gallo y oreja de cerdo crujiente
Taco Mex with beef kebab, pico de gallo and crispy pig's ear 6,50



Sam de langostino frito con curry de cerdo y yogur de manzana verde.
Fried prawn sam with pork curry, green apple yogurt 7,50



Alcachofa frita con espuma de parmesano, yema de huevo, trufa y jamón ibérico.
Fried artichoke with parmesan foam, truffle egg yolk and Iberian ham. 18,00



Berenjena a la parmesana que viajó a Japón.
Eggplant Parmesan that traveled to Japan. 14,50



Risotto de azafrán, mantequilla ahumada, anguila ahumada y queso Idiazábal.
Saffron risotto, smoked butter, smoked eel and Idiazábal cheese. 18,90



Brioche de presa ahumada y curada en casa, ricotta al pesto y mahonesa de chile chipotle.
Smoked and home-cured pork brioche, ricotta with pesto and chipotle chili mayonnaise. 6,90



Steak tartar de solomillo de ternera charra, patatas fritas y huevo frito.
Salamanca beef sirloin steak tartare, potatoes fries and fried egg. 9,50



Ensalada líquida, brotes de lechuga con mahonesa picante y mejillones en tempura.
Liquid salad, lettuce sprouts with spicy mayonnaise and tempura mussels. 15,00



Paccheri, pasta fresca con salsa casera de tomate, straciatella y pesto.
Paccheri, fresh pasta with homemade tomato sauce, straciatella and pesto. 15,90



Tortilla de patatas hecha al momento con cocochas de bacalao en salsa verde
Potato omelette made to order with hake cocochas in green sauce 21,50



Pan, mantequilla de trufa, aceite virgen extra. 2,50 por persona



HUEVOS



APIO



CACAHUETES



FRUTOS DE CÁSCARA



GLUTEN



LACTEOS



CRUSTÁCEOS



SOJA



MOLUSCOS



MOSTAZA



SÉSAMO



PESCADO



SULFITOS



ALTRAMUCES

Mar y Tierra en nuestra brasa

Merluza a la brasa con emulsión de jamón y chipirones. Grilled hake with squid and ham emulsion.	24,00
 	
Pata XXL de Pulpo a la brasa con ñoquis de patatas, carbonara trufada y lengua de vacuno curada. XXL grilled octopus leg with potato gnocchi, truffle carbonara and cured beef tongue.	30,00
 	
Corvina a la brasa, mostaza de hierbas y crema de patata con ají amarillo. Grilled sea bass, fennel and potato cream with yellow chili.	24,00
 	
Hamburguesita de ternera charra con queso fundido, salsa de papada ibérica Salamanca beef burger with cheese, Iberian papada sauce.	6,90
 	
Solomillo de ternera charra, milhoja de patata, panceta ibérica y queso de los arribes, foie y salsa de trufa. salamanca beef sirloin, potato millefeuille, Iberian bacon and Arribes cheese, foie and truffle sauce.	28,50
 	
Canelones de contramuslo de pollo asado en brasa, bechamel y Crunch de patata. Grilled chicken thigh cannelloni, béchamel and potato crunch.	17,00
 	
Carrillera de cerdo glaseada en su jugo, cremoso de zanahoria, y salsa de curry rojo Glazed pork cheek in its own juice, creamy carrot, and red curry sauce	23,00
 	
Solomillo de cerdo 100% bellota a la brasa, praliné de pistacho, queso de cabra y compota de manzana. Grilled 100% acorn pork tenderloin, pistachio praline, goat cheese and apple compote.	24,50
 	
Albóndigas de rabo de vaca con crema de patata, foie y yema de huevo. Cow tail meatballs with potato cream, foie gras and egg yolk.	24,90
	

Momento dulce

Cocotte líquida de yema, almendra y chocolate blanco con helado de vainilla Liquid yolk, almond and white chocolate cocotte with honey ice cream.	8,50
  	
Tiramisú casero con helado de café Homemade tiramisu with coffee ice cream	8,50
  	
Cítricos Citrus	8,50
 	
Tarta de queso Idiazábal y crema de chocolate blanco y helado de leche Idiazábal cheesecake and white chocolate cream	8,50
	
Mi viaje a Marruecos My trip to Morocco	8,50
   	
Profiteroles rellenos de nata, crema de pistacho y salsa de Nutella Profiteroles filled with cream, pistachio cream and Nutella sauce	8,50
   	

Iva incluido / Vat included

ALÉRGENOS

Comuniquese a su camarero, cualquier tipo de alergia o intolerancia