

PARA COMPARTIR

Anchoas del Cantábrico 00	12,00 €
Jamón 100% Ibérico de bellota	36,00 €
Cuñas de queso Manchego D.O. al aceite de romero	10,00 €
Nuestras bravas Adrian's con salsa de Chipotle y allioli (8 unidades)	7,50 €
Tartar de Salmón con guacamole y mango y carpaccio de piña	12,50 €
Tartar de Atún estilo del Chef	13,50 €
Tataki de Canguro con crema de queso y frutos rojos	18,75 €
Buñuelos de Bacalao	11,75 €
Chocos con panko y mahonesa de mojito	11,00 €
Huevos estrellados con virutas de Jamón Iberico y pimentón de la Vera	12,50 €
Chorizo criollo a la brasa	8,00 €
Croquetas caseras de Jamón Ibérico	2,00 €/ud
Zamburiñas gratinadas con allioli y aceite de trufa	3,50 €/ud
Brocheta de langostino Katafi con salsa romesco	3,00 €/ud
Morcilla de Burgos	11,50 €
Coca cristal con tomate	3,50 €

LAS ENSALADAS

Ensalada tradicional de tomate Raf, ventresca de Atún y cebolla fresca	13,75 €
Ensalada Cesar estilo Adrian's	13,00 €
Ensalada de queso de cabra con frutos secos y vinagreta de miel y mostaza	13,50 €

ARROCES Y PASTAS

Arroz caldoso con bogavante (precio por persona/mínimo 2 personas)	25,00 €
Paella marinera al estilo del Chef (precio por persona/mínimo 2 personas)	18,00 €
Fideua a la marinera del señorito (precio por persona/mínimo 2 personas)	17,50 €
Pasta del día con salsa de: pesto, boloñesa o carbonara	9,50 €

PESCADOS

Salmón marinado al horno con cítricos y hierbas	17,75 €
Tataki de Atún rojo con crema de quesos, frutos rojos y teriyaki	18,00 €
Rodaballo a la Marinera con guarnición de temporada	18,75 €
Bacalao gratinado con allioli sobre base de sanfaina	18,50 €
Pulpo gallego a la brasa con parmentier de patata y pimentón de la vera	21,50 €

NUESTRAS CARNES

NACIONALES

Pluma de Cerdo Ibérico de bellota (250 gr)	25,75 €
Solomillo de Rubia Gallega "Suprema" (250 gr) brasa	25,50 €
Solomillo de Rubia Gallega estilo Adrian's (250 gr) - Foie, Reducción Pedro Ximenez	28,50 €
Entrecote de Vaca Vieja (250 gr)	24,50 €
Chuletón de Vaca Vieja (1.100 gr) (maduración + 60 días)	65,00 €

NUESTRAS CARNES

INTERNACIONALES

Entrecote de Nebraska (250 gr)	32,00 €
Lomo de Canguro Australiano	19,50 €
Lomo de Cocodrilo a la parrilla con Teriyaki	24,50 €
Picaña de Angus Negro Arkansas (200 gr)	22,50 €
Lomo bajo de Angus Argentino (250 gr)	24,50 €



RINCÓN DEL WAGYU AUSTRALIANO

Carpaccio de Wagyu con virutas de Foie y aceite Arberquina	24,50 €
Steak Tartar de Wagyu Australiano (250 gr)	36,00 €
Picaña de Wagyu Australiano (200 gr)	28,75 €

DEGUSTACIÓN

1. DEGUSTACIÓN DE PICAÑAS INTERNACIONALES

Aprox. 600 gr/para 2 personas

Picaña de Vaca Vieja

Picaña de Angus Negro Arkansas

Picaña de Wagyu Australiano

PRECIO 54 € (para 2 personas)

2. DEGUSTACIÓN DE TRES CARNES EXÓTICAS DEL MUNDO

Aprox. 600 gr/para 2 personas

Lomo de Cocodrilo Africano

Lomo de Bisonte Canadiense

Lomo de Canguro Australiano

PRECIO 62 € (para 2 personas)

3. DEGUSTACIÓN DE CARNES IBÉRICAS DE BELLOTA

Aprox. 600 gr/para 2 personas

Pluma Ibérica de bellota

Lagarto Ibérico de bellota

Presca Ibérica de bellota

PRECIO 60 € (para 2 personas)

CANELONES ARTESANOS

Canelón Rossini de carne rustida	13,25 €
Canelón de Pato y Foie	15,50 €
Canelón de espinacas, queso de cabra, pasas y nueces	14,50 €



Travellers' Choice



Best of the Best

POSTRES

Crema Catalana quemada	5,00 €	Crema Catalana quemada	5,00 €
Leche frita del Chef	5,00 €	Coulant de Praline con crema de almendras y avellanas con helado de Nocciola	6,00 €
Tarta Tatin con helado de vainilla	5,00 €	Coulant de chocolate blanco con helado de chocolate blanco	5,00 €
Tarta casera de queso con frutos rojos	5,00 €	Macedonia de frutas naturales con zumo de naranja	5,00 €
Coulant de chocolate clasic con helado de vainilla	5,00 €		

Si sufre de alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor, comuníquese a nuestro personal. Muchas gracias.



PVP IVA incluido.