

## TOSTAS MASA MADRE Y EMPANADAS

Sobrasada de cerdo negro con brie, rúcula y miel	14.00
Focaccia casera con prosciutto cotto, gorgonzola, crujiente de hinojo y tomates confitados	16.00
Empanadas Argentinas	5.00
- Carne	
- Mozzarella, roquefort, apio y nueces	

## ENTRANTES

Steak tartar con pan cristal y perlas de balsámico	15.00
Tartar de salmón ecológico con vinagreta de miso, piña, col encurtida y mayo de wasabi	17.00
Vitello tonnato	16.00
Ceviche de corvina salvaje con leche de tigre de coco y cacahuètes tostados	18.50
Terrine du chef con encurtidos, pan cristal y vinagreta de tomate	14.50
Gambas al ajillo con salsa gochujang	18.00
Cecina de wagyu con pan cristal y tomate rallado	29.50
Puerros a baja temperatura ajo blanco y lascas de trufa italiana	17.00
Berenjena a la brasa con crema de yogurt y tahini	15.00
Setas silvestres con yema de huevo y aceite de trufa	16.50
Burrata con remolachas asadas, vinagreta balsámica, tomates confitados y pesto de kale	15.50
Ensalada de pollo baja temperatura y ahumado con verduras crujientes y vinagreta asiática	15.50
Patatas bravas con chipotle y alioli de ajos asados	8.00

# PARA COMER



## PLATOS PRINCIPALES A LA BRASA

Parrillada de verduras con salsa romesco y aceite de perejil	14.00
Burger de vaca premium con pan brioche, cheddar, encurtidos, salsa 60 Grados y patatas fritas	18.50
Muslo de pollo CUK marinado con chimichurri acompañado con romesco y criolla	19.00
Onglet de ternera nacional con demiglass	18.00
Tagliata de RIB EYE de Angus argentino con rúcula, parmesano y balsámico	39.50
Rack de cerdo ibérico con reducción de granada y verduras	24.50
Sashimi de sirvia con leche de tigre de maracuyá y salicornias	24.50
Corvina salvaje con salsa de curry massaman y boniato al horno	28.00
Calamar fresco con salsa gochujang, tomates confitados y cacahuètes tostados	25.00

## PARA ACOMPAÑAR

Patatas fritas	5.00
Verduras a la brasa	5.00
Boniato asado	5.00
Ensalada con vinagreta de dijon	5.00

## ALGO DULCE

Lemon pie	10.00
Cheese Cake	10.00
Chocolate dos texturas y caramelo salado	10.00

# PARA BEBER

**60°**  
GASTROBAR

## AGUA Y REFRESCOS

Agua 0.5 L	2.80
Agua 0.75 L	3.80
Agua San Pellegrino 0.5 L	3.50
Aquarius	3.50
Coca Cola Classic	3.50
Coca Cola Zero Classic	3.50
Refrescos	2.50
Nestea	3.50
Bitter Kas	3.00
Ginger beer	4.00

## ZUMOS

Granini Manzana	3.50
Granini Melocotón	3.50
Granini Piña	3.50
Granini Tomate	3.50

## CAFÉ

Solo	1.30
Cortado	1.50
Latte macchiato	2.00
Café con leche	1.80
Cappuccino	2.20
Bombón	1.80
Americano	1.50
Doble espresso	1.80
Decaf solo	1.40
Decaf con leche	2.00
Decaf cortado	1.60
Decaf americano	1.70
Carajillo	2.70
Infusiones	2.10

## CERVEZAS

Cañita Alhambra	2.50
Caña Alhambra	3.50
Alhambra 1925	4.00
Alhambra roja tostada	4.50
Alhambra IPA	4.70
Alhambra sin alcohol	3.50
Coronita	5.00
Shandy caña	3.50
Shandy cañita	2.50
Jarra	5.00
Jarra Shandy	5.00

## VERMOUTH

Fot-Li Rojo	5.00
El Polvorín vermouth ecológico	5.00
Muntaner Blanco	5.00

## COCKTAILS

Negroni	9.00
Aperol Spritz	9.00
Americano	8.00
Espresso Martini	12.00
Margarita	11.00

## GIN & TONIC

Beefeater	9.00
Nordés	11.00
Tanqueray	10.00
Hendrick's	11.00
Monkey 47	14.00

## HIERBAS IBICENCAS

Hierbas Aniseta	5.00
-----------------	------

## SODA CON ALCOHOL

Kova Sooda / Grapefruit - Raspberry	4.50
-------------------------------------	------

	botella / bottle	copa / glass
<b>CHAMPAGNE, CAVA &amp; PROSECCO</b>		
Cygnus Brut Reserva Cava	25.50	5.00
Fantinel Prosecco Brut	27.00	6.00
André Jacquart Mesnil Experience Blanc de Blancs Grand Cru	115.00	
<b>BLANCO</b>		
Atlantis Albariño Do Rías Baixas	24.00	5.00
Herència Altés Garnatxa Blanca	24.50	5.00
Pelele Verdejo	23.50	4.50
José Pariente Sauvignon Blanc	26.50	6.00
El Pacto Viura DOC Rioja	31.00	
L. Jadot Chablis	58.00	
Abrecaminos Godello	31.50	
Envidia Cochina Albariño	30.50	
Merì Vermentino di Sardegna DOC	29.50	
<b>ROSADO</b>		
Sainte Marie Rosé		6.50
Hacienda López de Haro Rosado	20.50	5.00
Miss Alma Pays d'Oc	22.50	
<b>TINTO</b>		
Heracio Alfaro Crianza DOC Rioja	22.00	5.00
Bruberry Garnacha Montsant	23.50	5.00
Herència Altés Garnatxa Negra	24.50	5.00
Carramimbre Roble Ribera	25.00	5.50
Borsao Zarihs Syrah	37.50	
Pinot Nero Cantina Tramin Südtirol Alto Adige	39.50	
Pieropan Ruberpan Valpolicella Superiore Bio	43.50	
Truentum Montepulciano D'Abruzzo DOC	45.00	
Montecastro Crianza D.O. Ribera Del Duero	48.50	
Astrales Ribera Cosecha	58.00	
Valdechuecas Viñedo Singular DOC Rioja	85.00	
<b>SANGRÍA</b>		
Blanco o Tinto	28.00	7.00
Cava	32.00	10.00