ENTRANTES FRÍOS

Hogaza de pan artesano de masa madre by panadería Delfina con AOVE y mantequilla francesa trufada	2’8€/pax
Almendras fritas	2’5€
Banderilla Condumio con tomate seco y sardina en semisalazón	3’6€/ud
Ensaladilla con huevo frito campero y mahonesa de piparras	9’5€
Marinera sobre regañá con anchoa del Cantábrico o pericana	4€
Tartar de atún rojo “Fuentes”, lactonesa de kimchi, edamames, alga wakame, aliño de soja y chips de gamba	20€
Lomo de Orza en AOVE con su ali-oli	9€ (1/2 ración)/16’5€
Perdiz en escabeche sobre cogollos de Tudela a la brasa, crema de verduras asadas y piparras en tempura	17’5€
Guacamole casero acompañado de totopos. ¡Tú te lo preparas!	13€
Coca de aceite con mortadela trufada, pistachos, perlas de mozzarella, crema de tomate y pesto	7’8€
Ensalada de tomate raff, mojama de atún rojo hecha en casa, ventresca y aceitunas	9€ (1/2 ración)/16’5€
Ensalada de burrata, tomates de temporada y pesto de anacardos	15’5€

ENTRANTES CALIENTES

Pulpo a la brasa sobre parmentier de patata asada al pimentón	21’5€
Calamares de bahía sobre verduras de temporada salteadas con sobrasada y tallarines de hueva de Mujol	18’5€
Tataki de atún rojo “Fuentes”, con tallarines de hortalizas salteadas, crema de aguacate, yogur y sriracha	21€
Alcachofas a baja temperatura con crema de alcachofas y guisantes, huevo a 65ºC, dados de foie y torreznos fritos	19’5€
Migas de bacalao al Pil-Pil con ajos tiernos	18’5€
Canelón de carrillera de ternera, la reducción de su guiso, bechamel trufada y setas shimeji salteadas	18€
Gyozas tricolor, de buey, langostinos y verduras con shiitake, salsa teriyaki y tiras de alga norí	12€/6uds
Croquetas de jamón ibérico, su velo y mahonesa de miel (Mínimo 2ud)	3€/ud
Bocados crujientes de salmón, aguacate y queso crema (Mínimo 2ud)	3€/ud
Steak tartar sobre arroz frito y huevo de codorniz (Mínimo 2ud)	4€/ud
Vieiras asadas, escabeche cítrico de mandarina y tallarines de pepino encurtido	9€
Huevo a 65ºC con setas de temporada salteadas, espuma de boletus y trufa	9€

Precios con IVA incluido

BURGUERS & CO.

Búrguer ahumada de vaca madurada 200gr. en pan brioche, salsa extreme bacon, queso Idiazábal, reducción de Jack Daniel's y bacon crunchy	13'5€
Smash búrguer de ternera nacional en pan brioche, chutney de guanciale, cebolla, tomate, queso mozzarella y mahonesa Japonesa especiada	12'5€
Burguer Vegetariana en pan rústico, cebolla dulce, tomate, aguacate, canónigos y yogurt de eneldo (opción vegana sin salsa)	11€
Bao de cangrejo soft Shell, mahonesa de hoisin y brotes verdes	11€
"Pepito Condumio", cruapán de solomillo de ternera, pimientos de piquillo confitados y lascas de parmesano	12'5€
Elige tu guarnición entre gajos de patata o bastones de boniato	3€

CARNES

Lingote de cordero con crema de castañas, demi-glace, cebollitas glaseadas y boniato frito	23'5€
Solomillo de ternera nacional trinchado al estilo Villena con ajos tiernos confitados en AOVE, patatas y pimientos de padrón	25€
Entrecotte de vaca madurado 45 días con patatas y pimientos de padrón o verduras salteadas	24€
Chuletón de vaca madurada a la brasa con patatas y pimientos de padrón o verduras salteadas	61€/kg
T-bone steak de vaca madurada a la brasa con patatas y pimientos de padrón o verduras salteadas	61€/kg

PESCADO

Suprema de lubina a la plancha, crema de gambas, setas variadas, judías verdes y bimi	20'5€
Suprema de rodaballo a la brasa, puerros braseados, espárragos, salsa romesco, su ali-oli y fideos de arroz suflados	22'5€
Filete de gallo Pedro al horno con salsa bilbaína de pimientos del piquillo y verduras de temporada salteadas al wok	21'5€
"Txuletón a la brasa" de atún rojo "Fuentes" 450gr. acompañado de verduras de temporada salteadas al wok	26€ (1/2 ración)/52€

POSTRES

Milhoja con crema, helado, tierra de turrón y palomitas caramelizadas	7'8€
Tarta de queso al horno cremosa con coulis de frutos rojos	7€
Torrija de toña chínchamela, toffee, helado artesano de chocolate, aceite y sal	7'5€
Brownie de chocolate negro 70% y chocolate blanco, helado de mantecado, salsa de chocolate con leche y petacrispy de chocolate	7'5€
Bola de helado artesano. Elige entre: chocolate, mantecado, turrón, pistacho, oreo y fresa	3€
Sorbete de mandarina, mango y vodka	6'5€
Fruta de temporada	6€

ADVERTENCIA

EN ESTE ESTABLECIMIENTO TODOS LOS PRODUCTOS DE LA PESCA QUE VAYAN A CONSUMIR CRUDO O POCO HECHO HAN SIDO PREVIAMENTE CONGELADOS A UNA TEMPERATURA IGUAL O INFERIOR A -20ºC DURANTE AL MENOS 24 HORAS PARA DESTRUIR LA POSIBLE PARASITACIÓN DEL MISMO POR EL ANISAKIS O SUS LARVAS.

ALÉRGENOS

GLUTEN · CRUSTÁCEOS · HUEVOS · PESCADO · CACAHUETES · SOJA · LÁCTEOS · FRUTOS SECOS · APIO · SÉSAMO · MOSTAZA · ALTRAMUCES · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS · MOLUSCOS