


ENTRANTES

Jamón Ibérico servido con pan de coca y tomate
22€

Ensalada de burrata con escalibada,
piñones y tomate seco
16€

Sopa thai con cigala confitada, huevas de
tobiko y blini con mantequilla tostada 
16€

Gambas al ajillo "Cova Negra style"
17€


Taco de Wagyu, cebolla encurtida,
queso Idiazábal y salsa de yemas (3 unid.)
17€
Opción vegetariana (Shitakes) 14€

Terrina de foie, crema de manzana- vainilla y pan
brioche
18 €

Steak tartare acompañado de patatas fritas y regañás
22€

Canelón XL de cerdo ibérico y curry verde
con crema de parmesano
16€


Alcachofas, *guanciale* y yema trufada
18€

Ravioli de txangurro con salsa sweet chili,
huevo frito y trufa de temporada 
18€

Arroz meloso con carpaccio de gamba roja,
lima-vainilla y panceta frita
22€



PESCADOS

Rape en mojo de pimentón, lingote de patata
frita, anguila ahumada y salsa brava 
26€

Lenguado a la meunier de yuzu,
servido con verduras y patatas
27€

Tres formas de comer bogavante
Consomé – Tempura – A la brasa
27€

Ventresca de atún rojo en tataki
templado con *babaganoush* de berenjena y "tartar
crujiente"
27€

Pescado de día (Al horno/ A la brasa) servido con
verduras
PSM

CARNES

Lechona confitada crujiente con salsa de curry rojo
y ensalada thai
24€

Jarrete de cordero lechal "Tandoori" con pakora de
verduras, chutney de piña y arroz especiado
25€

Chuleta de ternera lechal a la brasa servida con patatón
y verduras salteadas y salsa bearnesa
29€

Solomillo "Rossini" con croqueta de foie, setas
salteadas con bata-soyu y salsa de Oporto
28€

Servicio de pan, mantequilla casera y aceite de oliva - 3.50€ x pax
Si no desea que se lo sirvamos, háganoslo saber

En este establecimiento disponemos de carta de alérgenos / IVA 10% INCLUIDO