

CARTA CANALLA

NIGIRI de ensaladilla con ventresca de atún rojo soasada. 4.10€ 2und

SALMOREJO cítrico con mejillones en escabeche, albahaca y espuma de vermut. 5.50€

TARTAR de gambas con ajo blanco de coco, americana de sus cabezas y hueva de trucha. 9.50€

TOMATES aliñados, crema de queso payoyo y caballa asada. 10.50€

ENSALADA de aguacate, mango y edamame con vinagreta de miel y hierbas frescas con

corazón de atún rojo. 10.50€

CROQUETAS del puchero. 9.00€ 6 und

TACOS crujientes de atún rojo, mojo de aguacate y rabanitos 4.50€ und

BUÑUELOS de guiso de choco en su tinta con alioli. 8.00€ 4und

PAN BRIOCHE tostado con gambón frito y salsa kimchi. 4.50€ und

PAN BRIOCHE tostado con cerdo ibérico asado y salsa cremosa de ras al hanout. 4.00€ und

CAZÓN frito sobre asadillo manchego y espuma de adobo. 9.00€

TALLARINES de choco a la carbonara ibérica con champiñón laminado. 8.50€

PULPO con mole verde y verduritas. 14.00€

ARROZ cremoso marinero de choco y gambas con alioli de yuzu y amontillado. 11.00€

RISOTTÓ de calabaza con magret de pato y pipas de calabaza fritas. 11.00€

LOMO de atún rojo con salsa al whisky. 12.50€

VENTRESCA de atún rojo con sofrito de tomate y patatas pajas. 16.00€



BAD BURGUER.	9.00€
CARRILLADA ibérica a la castellana con cremoso de patata.	8.50€
CANELONES de rabo de toro con bechamel de azafrán y queso payoyo.	12.00€
COCHINILLO cerdo ibérico (País de Quercus, Badajoz) asada con mole poblano y tacos crujientes con queso Idiazábal.	12.00€



TARTA de queso al horno con queso payoyo.	5.00€
BIZCOCHO fluido de chocolate relleno de crema de avellana con helado de vainilla.	6.00€
TIRAMISÚ con gominolas de amareto.	5.00€
TOCINILLO de maracuyá, helado de nata, frutos rojos y balsámico al PX.	5.50€
SOPA acida de frutas, mango y helado de vainilla.	5.00€