

## POSTRES

Nuestra Torrija con helado de canela "Doña América"	11,00
Fondant de chocolate negro 78% con helado de leche merengada	11,00
"La Bailona" tarta de queso. Imprescindible	11,00
Flan de coco casero y muy cremoso	10,00
Selección de quesos	18,00

*10 % Iva incluido*



*Otro rollo*

## EL PECADO DE ARAHY

### APERITI O

Creps de Wagyu, trufa, parmesano, piñones y pekín  
 Croquetas cremosas con jamón ibérico de bellota  
 Dados de Atún Rojo picante  
 Anchoa de Santoña 00 sobre pan y tomate crema  
 Buñuelo de queso

### PRIMER PASE

Alcachofas plancha y fritas con queso Payoyo

### SEGUNDO PASE

Milhojas de puerro y trufa blanca con bogavante asado  
 y jugo cremoso de carabineros

### TERCER PASE

Tiradito de Atún Rojo, guayaba caramelizada y wasabi king

### CUARTO PASE

Corte de Angus a la brasa, foie y trufa

*Precio por persona 90,00*

*Servicio de aperitivos en mesa 4,00*

*Por lo extenso de este menú degustación,  
 se limita su horario a las 14:30 h. en almuerzo  
 y a las 21:30 h. en cenas.*

*10 % Iva incluido*

## MENÚ SIN COMPLICACIONES

Alcachofa en flor a la plancha y queso Payoyo

Doble anchoa 000 de Santoña  
sobre pan y tomate crema

1/2 Tiradito de Atún Rojo, guayaba

1/2 Dados picantes de Atún Rojo, Countach

39,00

10 % Iva incluido

## Y PARA ACOMPAÑAR TU MENÚ...

Jamón ibérico 100 % bellota cortado a cuchillo 34,00  
Pulpo nacional a la gallega 26,00

Alcachofas en flor a la plancha y queso Payoyo (unida.) 6,00  
Doble anchoa 000 de Santoña sobre pan y tomate crema (unidad) 7,00  
Croqueta cremosa de jamón ibérico 100% bellota (unidad) 6,00  
Buñuelo de queso 4,00  
Cuchara de atún rojo picante 6,00  
Crep de Wagyu, trufa, parmesano, piñones y pekín <sup>1/2</sup> 6,00  
Verduras frescas de temporada (Consultar disponibilidad) 14,00 - 26,00  
Ensaladilla casera y cremosa con ventresca de bonito del norte 13,00 - 25,00  
Canelón de boletus, foie de pato plancha y trufa 15,00 - 28,00  
Milhojas de bogavante, puerro y salsa de carabineros 15,00 - 28,00

<sup>1/2</sup>  
Tiradito de Atún Rojo, guayaba y wasabi king 18,00 - 34,00  
Dados de Atún Rojo picantes, salsa countach 19,00 - 37,00  
Tartar de Atún Rojo, miel de trufa y caviar (IMPRESINDIBLE) 22,00 - 42,00  
Pescado fresco del día 20,00 - 39,00  
Callos como los hacía mi madre (Dª Amalia) 19,00 - 36,00  
Corte de Angus a la brasa, foie y trufa 23,00 - 42,00

Servicio de aperitivos en mesa 4,00

10 % Iva incluido