

COMENZAMOS

Nuestro pan de maíz con Alioli suave	5
Ensalada de coliflor en texturas con vinagreta de lima, parmesano y nueces de caramelo	16
César con pechuga de pollo al horno, croutons, parmesano y edamames	18
Aguacate a las brasas con queso Griego	17
Trío de tomates con stracciatella di Bufala	15
Hummus Libanés con aceite rojo y pan Árabe	13
Patatas trufadas con parmesano	12
Torreznos con guacamole y miel picante	15
Langostinos rock n' roll	18
Croquetas cremosas de vaca madurada	14

EN CRUDO

Tataki de atún rojo con ponzu	24
Tosta crujiente con sashimi de atún	15
Tartar de salmón spicy con gazpacho verde	21
Ostra Amelie al natural	7
Ostra Amelie con aliño Japo	8

PIZZAS EN HORNO DE PIEDRA

Pepperoni y miel picante	18
Margarita clásica con tomates y mozzarella	16
Carbonata con pollo asado y trufa	17

GRANDES BOCADOS

Brioche de mantequilla y steak tartar	18
Pulpo anticucho con tartar de mango	21
Mollete máximo de atún rojo y huevo frito	18
Bocata de calamares con papada Ibérica	17
Tacos tulum con solomillo de ternera y cremoso de aguacate	21
Salmón con miso tostado y ensalada fresca de pepino	22
Burguer de vaca madurada con cheddar fundido y mermelada spicy	18
Katsu de burger madurada con salsa Emmy y queso curado	18
Mezze rigatoni con salsa de champagne y bogavante	28
Rigatoni al vodka, straciatella de burrata y guanciale crujiente	18
Kefta de cordero con Naam y crema de yogur	18
Arroz chaufa peruano con solomillo de ternera y huevo frito	20

BRASA NEGRA

Solomillo Chateaubriand de vaca madurada 500gr	58
Presa Ibérica al pastor con piña asada	22
Cube Roll de vaca Frisona a la brasa 550gr	52
Churrasco de Pollo a la brasa con ensalada de col	20

GUARNICIONES

Patatas fritas con sal y romero	6
Pimientos del piquillo confitados	7
Patatas baby asadas	7

UN DULCE FINAL

Torrija caramelizada con helado de vainilla	8
Tarta de queso Silencio	8
Plato de fruta cortada al momento	18

VINOS

BLANCOS

Mara Moura - Godello <i>D.O. Monterrei</i>	23
Pazo de San Mauro - Albariño <i>D.O. Rías Baixas</i>	32
Habla del Mar - Coupage	29
Javier Sanz - Verdejo <i>D.O. Rueda</i>	18/5
Belondrade - Verdejo <i>D.O. Rueda</i>	68
Habla de Ti - Sauvignon Blanc <i>D.O. Extremadura</i>	20/5
Hacienda la Quinteria - Chardonnay <i>D.O. Cádiz</i>	28/6
Ossian - Verdejo <i>D.O. Rueda</i>	65

ROSADOS

Habla de Ti - Cinsault <i>D.O. Extremadura</i>	20/5
Chivite - Garnacha, Syrah <i>D.O. Provenza</i>	30
Miraval - Garnacha, Cinsault, Syrah <i>D.O. Navarra</i>	36
Ott Château Romassan - Garnacha, Syrah <i>D.O. Provenza</i>	33
Whispering Angel - Garnacha, Syrah <i>D.O. Provenza</i>	32
M de Minuti - Garnacha, Cinsault, Syrah <i>D.O. Provenza</i>	32

VINOS

TINTOS

Habla del Silencio <i>D.O. Extremadura</i>	21
Pago de Carraovejas <i>D.O. Ribera del Duero</i>	60
Pintia <i>D.O. Toro</i>	70
Malleolus <i>D.O. Ribera del Duero</i>	48
Vage Sicilia Alión <i>D.O. Ribera del Duero</i>	120
Vega Sicilia Valbuena 5° <i>D.O. Ribera del Duero</i>	150

MAGNUM

Habla de ti (Blanco)	36
Habla de ti (Rosado)	36
Habla del Silencio (Tinto)	36
Quelias (Rosado)	55
Miraval (Rosado) <i>1.5L/3L</i>	78/250
Whispering Angel (Rosado) <i>1.5L/3L</i>	80/196