

COMENZAMOS

Nuestro pan de maíz con Alioli suave	6
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	18
Trío de tomates con stracciatella di Bufala	15
Hummus Libanés con aceite rojo y pan Árabe	15
Patatas trufadas con parmesano	14
Torreznos con guacamole y miel picante	16
Langostinos rock n' roll	19
Croquetas cremosas de vaca madurada	16

EN CRUDO

Tataki de atún rojo con ponzu	24
Tosta crujiente con sashimi de atún	18
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	18

GRANDES BOCADOS

Brioche de mantequilla y steak tartar	19
Pulpo anticucho con tartar de mango	22
Mollete máximo de atún rojo y huevo frito	19
Bocata de calamares con papada Ibérica	18
Tacos tulum con solomillo de ternera y cremoso de aguacate	22
Salmón con miso tostado y ensalada fresca de pepino	24
Burguer de vaca madurada con cheddar fundido y mermelada spicy	19
Katsu de burguer madurada con salsa Emmy y queso curado	19
Mezze rigatoni con salsa de champagne y bogavante	30
Rigatoni al vodka, straciatella de burrata y guanciale crujiente	19
Kefta de cordero con Naam y crema de yogur	19
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	24
Cube Roll de vaca Frisona a la brasa 550gr	58
Churrasco de Pollo a la brasa con ensalada de col	21

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 5º <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) 1.5L/3L	78/250
Whispering Angel (Rosado) 1.5L/3L	80/196