A L M A

Producto, fuego y tiempo.

01 Para empezar

Croquetas de jamón ibérico — 14 €
Bechamel de leche fresca, rebozado fino. Seis unidades.
GLUTEN · HUEVO · LÁCTEOS

Tomate de temporada — 16 €
Aceite de arbequina, flor de sal y anchoa del Cantábrico.
PESCADO

Tartar de atún rojo — 24 €
Yema curada, soja tostada y sésamo.
PESCADO · HUEVO · SOJA · SÉSAMO

Alcachofas confitadas — 18 €
Crema de jamón y piñones tostados.
LÁCTEOS · FRUTOS DE CÁSCARA

02 Del mar

Merluza de pincho a la brasa — 28 €
Pil-pil de sus espinas y aceite de cebollino.
PESCADO

Pulpo a la brasa — 26 €
Parmentier ahumado y pimentón de la Vera.
MOLUSCOS · LÁCTEOS

Arroz meloso de carabinero — 32 €
Fondo tostado de cabezas. Precio por persona, mínimo dos.
CRUSTÁCEOS · MOLUSCOS · APIO · SULFITOS

03 De la tierra

Steak tartar de vaca madurada — 24 €
Cortado a cuchillo, mostaza antigua y pan tostado.
GLUTEN · HUEVO · MOSTAZA · SULFITOS

Cochinillo confitado y crujiente — 29 €
Puré de manzana asada y su jugo.
LÁCTEOS · SULFITOS

Lomo de vaca madurada — 34 €
Cuarenta y cinco días de maduración, patata y pimiento asado.
SIN ALÉRGENOS DECLARADOS

Pichón asado — 32 €
Remolacha a la brasa y jugo reducido.
APIO · SULFITOS

04 Postres

Torrija caramelizada — 9 €
Helado de leche merengada.
GLUTEN · HUEVO · LÁCTEOS

Tarta de queso al horno — 9 €
Cremosa, con queso de oveja.
LÁCTEOS · HUEVO · GLUTEN

Chocolate, aceite y sal — 10 €
Ganache de chocolate negro, aceite de oliva y escamas de sal.
LÁCTEOS · SOJA

Fruta de temporada — 8 €
Con sorbete de cítricos.
SIN ALÉRGENOS DECLARADOS

Alérgenos. Indicamos junto a cada plato los alérgenos que contiene (Reglamento UE 1169/2011). Si tienes alguna alergia o intolerancia, comunícaselo a nuestro equipo. No podemos garantizar la ausencia total de trazas.

Precios con IVA incluido. Pan y aceite de oliva virgen extra: 3,50 €.

Calle Ejemplo 12 · 28001 Madrid · 600 000 000