

CARTA CANALLA

NIGUIRI 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€
RISSOTTO 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€