

## PARA COMPARTIR

SELECCIÓN DE PANES Y MANTEQUILLA 03.50 (P.P)

OSTRAS MARENNES D'OLERON N3 AL NATURAL (UD) 06.50

### NUESTRAS OSTRAS VIAJAN POR EL MUNDO

Vuelve a la vida, melón y sandía 06.50

Sunomono de yuzu y huevas de salmón 06.50

Aguachile de lemongrass y albahaca thai 06.50

BUÑUELO FRITO THAI (2 UNIDADES) 19.00

Guiso de ternera melosa, salsa de ostras, citronela, cilantro, coco y lima.

ZAMBURIÑAS AL CARBÓN (6 UDS.) 21.50

Duxelle de setas y espinacas, miso y lima.

CARPACCIO DE LOMO DE RUBIA GALLEGA EN 2 TEMPERATURAS 22.50

Chutney de pera al estragón y wasabi encurtido y salsa de yogur de shiso y pistacho.  
Concasse de tomate seco, aceitunas, crema ahumada de parmesano y trufa.

GAMBAS CRUJIENTES 23.50

Salsa cremosa de yuzu y chipotle con polvo de maíz ahumado.

MEJILLONES AL CURRY FILIPINO 18.00

Leche de coco, mandarina filipina y pan chino para mojar.

CEVICHE DE LUBINA Y GAMBAS ESTILO BALINÉS 21.50

Estilo balinés, marinados en piña y hojas de lima kaffir, pitahaya, aguacate y coco asado.

SOLOMILLO DE ATÚN ROJO AL CARBÓN 32.50

BOGAVANTE AL JOSPER 58.00

Con mantequilla de tomates secos, albahaca y limón, cebolla frita y emulsión de escalibada.

## ENTRANTES

BRIOCHE, STEAK TARTAR DE RUBIA GALLEGA 24.00

steak tartar de rubia gallega ahumado "in situ" tuétano al jospes y emulsión de ajo negro

*Con caviar* 50.00

BERENJENA ASADA Y CAMELIZADA A LA CANTONESA 16.50

Tomate en texturas y nuez de macadamia.

FLOR DE ALCACHOFA FRITA Y CAMELIZADA (UNIDAD) 13.50

Foie, piñones y mole de tamarindo.

AGUACATE ASADO AL JOSPER 12.00

Labneh de sésamo, yuzu-ponzu y especias del Líbano.

VIEIRA, PULPO, SALMONETE Y GAMBA EN BISQUE 24.50

bisqué de curry rojo y coco con guisantes y lemongrass.

## ENSALADAS

ENSALADA VIETNAMITA DE PATO AL WOK 19.50

Pato salteado al wok, verduras crujientes, polvo de arroz y cacahuets.

NUESTRA ENSALADA CÉSAR 17.00

Lascas de parmesano y pani puri.

## PESCADOS

RODABALLO AL VAPOR 37.50

Beurre blanc, tapinambur y carpaccio de gambas.

LUBINA CRUJIENTE 27.00

Salsa de judías negras y ensalada de berros, pomelo, coco y cacahuets.

## CARNES AL JOSPER

### HAMBURGUESA DE TERNERA MADURADA 20.50

Pan brioche, queso cheddar, bacon crujiente, pepinillos y salsa "El sótano".

### SOLOMILLO AL JOSPER (200 GR) 26.50

Parte de la carne que se extiende entre las costillas y el lomo. De textura tierna y jugosa.

### T-BONE MADURADO (600 GR) 63.50

T-Bone, característico corte en forma de "T", con carne pegado al hueso en ambos lados, obteniendo así parte del lomo bajo y del solomillo.

### "CUBE ROLL" DE LOMO ALTO DE VACA MADURADO (400 GR) 48.00

El cube roll es una generosa pieza de carne cercana a las costillas de la ternera, de sabor equilibrado y textura tersa.

## GUARNICIONES

### ENSALADA DE TOMATE 06.50

con aceite de oliva y albahaca.

### ARROZ BASMATI 06.00

### PURÉ DE PATATAS A LA ROBUCHON con queso gruyere. 07.50

### ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA con salsa holandesa. 08.00

### PATATAS FRITAS AL ROMERO 06.50

### ENSALADA VERDE 06.00

## SALSAS

SALSA PIMIENTA "EL SÓTANO" 04.00

SALSA HOLANDESA 04.00



## EL MUNDO DULCE



### BRIOCHE ASADO AL MOMENTO DE CANELA Y CHOCOLATE CON LECHE 16.00

(25 minutos, unidades limitadas)

Crema de Espresso Martini y helado de haba tonka.

### MUERTE POR CHOCOLATE AL ESTILO DE WILLY WONKA (2 PAX) 35.50

Locuras de chocolate. Jugaremos con las texturas y las temperaturas como si estuviéramos en la fábrica de chocolate de Willy Wonka.

### CHEESECAKE BRULEÉ ESTILO VASCO LIGERAMENTE AHUMADO 14.50

Crumble de cacahuets, cremoso de lotus biscoff y frambuesa.

### NUESTRA TARTA FINA DE MANZANA 13.50

Con helado de vainilla.