

PER A COMENÇAR

Torta de AOVE con tomate y alioli de ajo asado · gluten · huevo ·	7,00
Croquetas de jamon 5J · gluten · huevo · leche ·	3,50
Marinera murciana · marisco · pescado · soja · sulfitos ·	5,50
Buñuelo de bacalao con salsa tartara · gluten · huevo · pescado · soja · · mostaza · sulfitos · molusco ·	3,50
Excelentes anchoa del cantabrico (6uds) · pescado ·	21,00
Cecina de Wagyu ligeramente ahumada	28,00
Jamón Ibérico 5J	28,00

STARTERS

Olive Oil (EVOO) Flatbread with tomato and aioli · gluten · egg ·	7,00
Cod Fritter with tartar sauce · gluten · egg · fish · soy · mustard · · sulphites · molluscs ·	3,50
5J Iberian Ham Croquettes · gluten · egg · milk	3,50
Murcian “Marinera” · seafood · fish · soy · sulphites ·	5,50
Premium Cantabrian Anchovies (6units) · fish ·	21,00
Wagyu Cecina lightly smoked	28,00
5J Iberian Ham	28,00

D'ENTRADA

Mollejas de cordero a la plancha 14,00
con ajos tiernos y lima tostada
· apio ·

Sepionets del mediterraneo 17,00
encebollados y panceta curada
· molusco ·

Carpaccio de atun rojo 21,00
con aceite de oliva
· pescado ·

Steak tartar de solomillo 21,00
con tuetano a la brasa
· gluten · huevo · pescado · apio · mostaza · sulfitos ·

Berberecho gallego 22,00
abierto en manzanilla
· molusco ·

Espardeña de mar 28,00
ajo y perejil
· molusco · marisco ·

Guiso de verdinas 19,00
con rape y berberechos
· gluten · pescado · moluscos · apio · sulfitos ·

FIRST COURSES

Grilled Lamb Sweetbreads 14,00
with spring garlic and toasted lime
· celery ·

Mediterranean Baby Cuttlefish 17,00
with caramelized onions and cured pancetta
· molluscs ·

Red Tuna Carpaccio 21,00
with olive oil
· fish ·

Beef Tenderloin Steak Tartare 21,00
with flame-grilled bone marrow
· gluten · egg · fish · celery · mustard · sulphites ·

Galician Cockles 22,00
opened in manzanilla sherry
· molluscs ·

Grilled Sea Cucumber 28,00
with garlic and parsley
· molluscs · seafood ·

Verdinas Bean Stew 19,00
with monkfish and cockles
· gluten · fish · molluscs · celery · sulphites ·

FULLA VERDA

Tomate rosa 10,00
con encurtidos y pericana
· pescado · sulfitos ·

Berenjena a la llama glaseada 12,00
con un jugo de garbanzos
· apio ·

Lechuga romana con perdiz 16,00
escabechada y queso sereix
· huevo · leche ·

ARRÓS

Arroz a banda, 19,00
gambitas y calamar
· marisco · pescado · sulfitos · moluscos ·

Meloso de setas de temporada 19,00
con carrillera de cerdo
Suplemento trufa fresca* 10,00

Todos los arroces se cocinan mínimo para dos
personas y a disposición de fuegos.
Reservar con antelación.

PER LA MAR

Pescado del día con hinojo 22,00
y pilpil de ajo negro
· pescado · soja · leche ·

Piezas enteras de lonjas 65,00
del Mediterráneo (€/KG)

Piezas enteras de lonjas 90,00
del Cantábrico (€/KG)

SALADS

Pink Tomato 10,00
with pickles and pericana
· fish · sulphites ·

Flame-Grilled Glazed Eggplant 12,00
with chickpea jus
· celery ·

Romaine Lettuce 16,00
with Marinated Partridge and Sereix cheese
· egg · milk ·

RICE

Arroz a Banda 19,00
with baby prawns and squid
· seafood · fish · sulphites · molluscs ·

Creamy Mushroom Rice 19,00
with pork cheek
Add Fresh Truffle* 10,00

All rice dishes are prepared for a minimum of two
people and subject to stove availability.
Please reserve in advance.

FISH

Fish of the Day with Fennel 22,00
and black garlic pil-pil
· fish · soy · milk ·

Whole Market Fish 65,00
from the Mediterranean (€/KG)

Whole Market Fish 60,00
from Cantabrian Coast (€/KG)

PER LA CARN

Pluma de cerdo iberico con pure de coliflor tostada y chalotas confitadas · leche ·	19,00
Picanton “spatchcock” jugo de asado y limón tostado	19,00
Costilla de vaca glaseada con parmentier de patata · leche ·	27,00
Lomo ba jo de vaca dry-age	70,00
Lomo alto de vaca dry-age	80,00

MEAT

Iberian Pork “Pluma” with toasted cauliflower purée and confit shallots · milk ·	19,00
Spatchcock Poussin with roasting jus and toasted lemon	19,00
Glazed Beef Short Rib with potato parmentier · milk ·	27,00
Dry-Aged Beef Striploin	70,00
Dry-Aged Ribeye 80,00	

AL COSTAT

Patatitas baby asadas en mantequilla de tomillo y limón · leche ·	7,00
Ensalada de hojas amargas, naranja y cebolla tierna · sulfitos ·	7,00
Pimientos asados, aceite y comino,	7,00
Parmentier de patata · leche ·	5,00

SIDES

Roasted Baby Potatoes in thyme and lemon butter · milk ·	7,00
Bitter Leaf Salad with orange and spring onion · sulphites ·	7,00
Roasted Peppers with olive oil and cumin	7,00
Potato Parmentier · milk ·	5,00

I ARA... EL DOLÇ

Naranja valenciana, 6,00
granizado de horchata y hierbabuena
· leche ·

Flan cremoso de nata 6,00
con dulce de leche
· huevo · leche ·

DESSERTS

Valencian Orange 6,00
Horchata and mint slush
· milk ·

Creamy Custard Flan 6,00
With dulce de leche
· egg · milk ·

Cada ingrediente cuenta una historia.
Cada mano la forja.

FORJA