

¡¡spoiler!!!

chips de maíz y palomitas con especias (*pues eso*) 0€

d_picar (nuestro) (para compartir)

ensaladilla lusa (*nuestra versión de la ensaladilla rusa con bacalao en lugar de atún*) 9€

tajín de tajá (*heterodoxo y casi blasfemo tajín con tajá, la panceta de toda la vida*) 10€

fizz&chips (*divertido y sabroso "fish and chips" con peta zeta: tomarás "fizz", fish, y chips*) 12€

bla, bla, bla (*asombroso sandwich de lengua de ternera con un toque muy literario*) 9€

crema catalana de torta del casar (*crème brûlée a partir del delicioso queso extremeño*) 9€

hummus caprese (*tradicional hummus con un no tan tradicional sabor a tomate y albahaca*) 7€

tres tristes tigres (con leche de tigre) (*nuestros (a)típicos tigres, croquetas de mejillones*) 10€

mole de pollock (*mole mexicano con reminiscencias estéticas del expresionismo abstracto*) 10€

d_picar (mío) (tapas individuales)

torrija de tomate con jamón ibérico (*torrija de pan de tomate con jamón ibérico*) 6€

gnocchi bravos (*nuestra particular versión de las patatas bravas hechas con gnocchi*) 3€

churro de rabo de toro (*rabo de toro desmigado y en formato de churro, para mojar*) 4€

costillas barba**ocoa** (*pan bao de costillas barbacoa, sin hueso, morder y disfrutar*) 5€

arancini d'arròs negre (*versión local de la típica croqueta siciliana de arroz*) 3,5€

maki navaja (*falso maki de chorizo y navaja en homenaje al personaje de ivá*) 4€

make croqueta great again ni quinta gama ni chorradas. las croquetas de cocido de nuestras abuelas que aún nos hacen llorar. patriotismo con fundamento. 3€

d_ensalada

chebiche (*falso cebiche de verduras cuyos ingredientes incluyen sin excepción la letra "ch"*) 10€

ensalada de hoy mismo (*cambia cada día, escanea o pregunta por los ingredientes*) 12€

d_segundo

tetris al tun tun de tataki de atún (*pantallazo de tetris con atún en tataki. placer friki*) 17€

bacalao al pils pils (*bacalao al vapor con una crema de patata y malta de cerveza pilsner*) 16€

un montón de wonton (*wonton frito a modo de lasaña crujiente con gambas y curry*) 16€

acapulpo (*desconcertante salpicón de pulpo con toques tan playeros como mexicanos*) 16€

s³ (tres solomillos, tres sales, tres salsas) (*buey, canguro y cebra. el punto lo eliges tú*) 18€

figatell cuac kwak (*figatell con una vuelta de tuerca: pato confitado con cerveza kwak*) 16€

steak & llonganissa tartar (*steak tartar de buey y longaniza con aliño thai: dulce y picante*) 17€

d_postre (desserts)

carlota cake (*tarta de zanahoria con forma de ...*) 6€

tiramisushi (*los sabores del tiramisú con atuendo de sushi*) 6€

un par de huevos fritos con patatas (*yogur, chocolate blanco, maracuyá, piña y sorpresa*) 7€

crème chûfée con fartons (*crème brûlée con chufas y fartons*) 5€

shock oh late (*surtido de chocolates con guiños muy infantiles*) 8€

prueba nuestro menú degustación sin sustos: 30€ por persona (mesa completa)
1 d_picar (nuestro), 1 d_picar (mío), 1 d_segundo, 1 d_postre, agua, pan e IVA