

HERMOSILLA

PICAR FOOD

Almohadillas, paletilla de iberico, parmigiano, balsamico	€ 13
Hummus de remolacha, trigo sarraceno, dukkah de marcona	€ 11
Pollo de corral rebozado, creme fraiche de limón, cebolla roja encurtida	€ 12
Bocados de changurro y patata, mayo ahumada, pimienta rosa	€ 15

JOSPER

Lubina, estragón, chalote confitado, aceituna verde	€ 22
Short rib de ternera para taquear, chile que pica un poco, ajonjolí	€ 24
Pulpo, tzatziki ligero, cherry, kalamata, chimichurri	€ 21
Hamburguesa de wagyu gallego, salsa verde, Montgomery's cheddar, pimiento rojo	€ 18

HORNO DE LEÑA

Flat bread de zucchini, crema de pimiento, limón, queso de cabra	€ 14
Flat bread, cremoso de hongos, manchego, hierbas frescas	€ 14
Pizza de pesto de alcachofa, provolone, pancetta	€ 15
Pizza de sobrasada, burrata y tomate confitado	€ 16
Pizza de anchoa del cantábrico, burrata, orégano	€ 17

CRUDO

Tartare de tomate, aguacate, tostada de centeno e hinojo	€ 15
Ceviche ligero de corvina, caldo de hierbas mediterraneas, aceite de chile verde	€ 17
Tomate cherry caldoso, burrata, anchoas de las buenas, sofrito	€ 14
Pincho de mortadella, sourdough, mostaza casera, pimiento	€ 10

VERDURA

Ensalada griega de tomate, crutones, feta, bonito	€ 16
Mil hojas de berenjena bufala, migas crujientes	€ 14
Ensalada de lechuga francesa, aguacate, nuez, manchego curado	€ 11
Coliflor quemada en pasta de chiles, crema de nuez de macadamia	€ 13

GRANOS

Ravioli de ricotta, mantequilla de rancho, salvia	€ 17
Pappardelle, ragú a la antigua, jugo de ternera	€ 19
Arroz cremoso de hongos, idiazabal, perejil	€ 16
Arroz de langostinos, azafrán, ajo dulce, piquillo	€ 22

POSTRES SOBREMESA

Bizcocho y helado de pistache, frambuesa	€ 9
Fudge brownie caliente, helado de crema de coco, caramelo	€ 9
Cheesecake de vainilla, gelatina de aperol y naranja, cacao	€ 9
Cremoso de yogurt griego, crujiente de almendra, fresa, miel cruda, aceite extra-virgen	€ 9
Helados y sorbetes hechos en casa, pregunta por los sabores :)	€ 9

QUESOS BY FROMAJE

Tabla de quesos artesanales de temporada	€ 16
--	------

CAFÉ BY HOLA COFFEE

Espresso/Americano	€ 3
Cappuccino/Latte	€ 3.5
Matcha Latte	€ 4

INFUSIONES y TES BY TESUKO

Pouchong <i>(Oolong de baja oxidación de Taiwan)</i>	€ 4
Matcha <i>(Te verde con notas cítricas de Japón)</i>	€ 4
Te Negro Imperial <i>(Notas de hoja de te, flores secas de Nepal)</i>	€ 4
Hojicha <i>(Te verde con notas cítricas de Japón)</i>	€ 4
Menta-Limón <i>(Infusión digestiva)</i>	€ 4
Manzanilla <i>(Infusión delicada y relajante)</i>	€ 4
Jaleo de frutos rojos <i>(Infusión antioxidante)</i>	€ 4

COCKTAILS DRINKS

Patachula chido Corpinnat, jarabe de manzanilla, Beefeter gin, Patachula fino	€ 9
Negroni Amara Vermú Muz, Gin Tanqueray, Campari, Angostura bitter, naranja	€ 10
Mezcalito jugoso Aguacate, jugo de piña, pepino, Mezcal, jugo de limón	€ 11
Berries berries Frambuesa, Vodka Stolichnaya, romero, agua tónica	€ 9
Orange Spritz Aperol, Prosecco, Soda, cordial casero de naranja	€ 8

CERVEZA

Caña pequeña, Estrella Galicia	€ 3
Estrella Galicia sin alcohol	€ 3

VERMÚ

Muz. Vermú Artesanal catalán	€ 3.5
Antica Formula Vermut artesanal italiano	€ 5

VINO POR COPA

Corpinnat Brut Nature <i>(Xarel-lo)</i> Julia Bernet — PENEDÉS <i>Burbuja</i>	€ 4
Cucu <i>(Verdejo)</i> Beatriz Herranz — VALLADOLID <i>Blanco</i>	€ 3.5
La Traca <i>(Merseguera, Viognier, Malvasia)</i> Risky Grapes — VALENCIA <i>Blanco</i>	€ 3
Patachula fino <i>(Pedro Ximénez)</i> Bodega Robles — MONTILLA <i>Jeréz</i>	€ 3
Transición Naranja <i>(Chasselas, Palomino)</i> Productor — MADRID <i>Naranja</i>	€ 4
Zutanita <i>(Cinsault, Grenache)</i> Wine Side Story — PROVENÇA, FRANCIA <i>Rosado</i>	€ 3.5
Massimo <i>(Tempranillo)</i> D'Mateo — RIBEIRA SACRA <i>Tinto</i>	€ 4
Vinilos <i>(Tempranillo)</i> Wine Side Story — RIOJA <i>Tinto</i>	€ 5
BCDC Merlot <i>(Merlot)</i> Bodegas Coruña del Conde — CASTILLA Y LEÓN <i>Tinto</i>	€ 6
Rosso Ibleo <i>(Nero D'avola)</i> Terrelade — SICILIA, ITALIA <i>Tinto</i>	€ 5

BURBUJAS WINE

Corpinnat Ú Brut Nature <i>(Xarel-lo)</i> Julia Bernet — PENEDÉS	€ 24
Lounge <i>(Pinot Noir, Garnacha)</i> Bertha — PENEDÉS	€ 26
André Clouet <i>(Pinot Noir, Chardonnay)</i> Jean-François Clouet — CHAMPAGNE, FRANCIA	€ 53
Poiré Sidra <i>(Peras)</i> Erick Bordelet — NORMANDIA, FRANCIA	€ 24
Pampaneo Pet Nat <i>(Airen)</i> Julian Ruis — TOLEDO	€ 22

ROSADO

Naranjas Azules <i>(Garnacha)</i> Soto Manrique — MADRID	€ 23
Zutanita <i>(Cinsault, Grenache)</i> Côtes De Provence — PROVENÇA, FRANCIA	€ 25
Cerasuolo d'Abruzzo <i>(Montepulciano d'Abruzzo)</i> Valori — ABRUZZO, ITALIA	€ 24

NARANJO

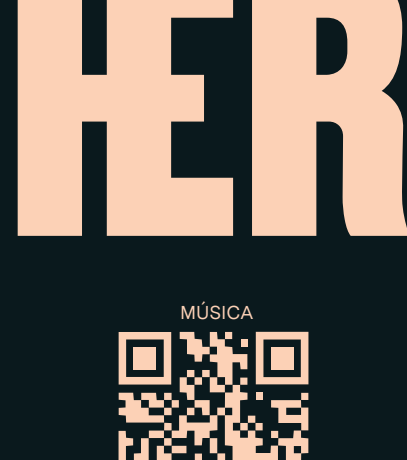
Tragolargo <i>(Moscatel, Malvasia)</i> Rafa Bernabé, Marta Ribera, Andrés Carull ALICANTE	€ 22
Transición Naranja <i>(Chasselas, Palomino)</i> Soto Manrique — MADRID	€ 17

BLANCO

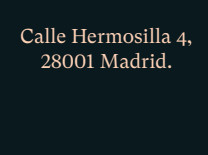
Cucú <i>(Verdejo)</i> Beatiz Herranz — VALLADOLID	€ 22
7 Cepas <i>(Albarinho)</i> Solar De Samaniego — GALICIA	€ 25
And the winner is <i>(Xarello, Macabeu, Parellada)</i> Celler Credo — PENEDÉS	€ 19
Bourgogne Blanc <i>(Chardonnay)</i> BORGOÑA, FRANCIA	€ 38
Mad <i>(Tokaj)</i> Szent Tamas, István Szepsy Jr TOKAJ, HUNGARIA	€ 30
Burgenlandweiss <i>(Gruner Veltliner, Moscat, Riesling)</i> Meinklang — BURGENLAND, AUSTRIA	€ 23
La Traca Blanco <i>(Merseguera, Viognier, Malvasia)</i> Risky Grapes Wine Co. — VALENCIA	€ 18
Gewurztraminer <i>(Gewurztraminer)</i> Wolf — PFALZ, ALEMANIA	€ 25
Passione e sentimento <i>(Garganega)</i> Familia Pasqua — VENETO, ITALIA	€ 24

TINTO

Riu <i>(Syrah, Garnacha, Cariñena)</i> L'Infernal — PRIORAT	€ 34
Follaco <i>(Tempranillo, Juan García)</i> Frontío — ARRIBES DEL DUERO	€ 22
BCDC Merlot <i>(Merlot)</i> Julien, Angélica — BURGOS	€ 30
46 Cepas <i>(Merlot)</i> Alfredo Maestro — CASTILLA Y LEON	€ 26
Vinilos <i>(Tempranillo)</i> Wine Side Story — RIOJA	€ 23
Massimo <i>(Mencia)</i> Viña d'Mateo — RIBEIRA SACRA	€ 20
Rosso Ibleo <i>(Nero D'avola)</i> Tasca d'Almerita — SICILIA, ITALIA	€ 26
La Guindalera <i>(Tempranillo)</i> Alfredo Maestro — RIBERA DEL DUERO	€ 48
La Brecha <i>(Tempranillo)</i> Curro Bareño, Jesus Olivares RIBERA DEL DUERO	€ 28
Bourgogne Cote D'Or <i>(Pinot Noir)</i> Dubois et Fils — BORGÑA, FRANCIA	€ 39
Tandem Syrah <i>(Syrah)</i> Byron & Harold — MARUECCOS	€ 27
La Traca <i>(Bobal)</i> Toni Sarrion — VALENCIA	€ 18
Les Forques <i>(Monastrell, Cabernet-Sauvignon, Sumoll)</i> Mandó and Mónica — PENEDES	€ 24
Montepulciano Valori <i>(Montepulciano d'Abruzzo)</i> Luigui Valori — ABRUZZO, ITALIA	€ 25
Tanuki bob <i>(Mando Negro, Syrah)</i> Grimalt, Sergio Caballero — MALLORCA	€ 28
Rebeldes <i>(Garnacha, Cariñena, Syrah)</i> Wineissocial — MONTSANT	€ 23
Langhe <i>(Nebbiolo)</i> Trediberri — PIEMONTE, ITALIA	€ 31
Xanledo <i>(Caiño Longo, Brancellao)</i> Gabian Pepiño — GALICIA	€ 35
Samurai <i>(Shiraz)</i> Free Run Juice — SOUTH AUSTRALIA, AUSTRALIA	€ 28



MÚSICA



MADRID, Calle Hermosilla 4, ESPAÑA
28001 Madrid.