NUESTRA CARTA

En Puro, tradición y vanguardia se fusionan para elevar cada sorbo y cada bocado.

Relájate, explora sin prisa y brinda por los momentos que saben distinto.

PARA EMPEZAR

Gildas	1,5 / ud
Ostras francesas n°2	5,2 / ud
Jamón Ibérico de bellota	24
Patatas bravas con salsa castiza y alioli de ajo asado	8
Croquetas de jamón ibérico (4 und)	9,5
Matrimonio (anchoa + boquerón)	6
Calamares a la andaluza con alioli negro y ralladura de lima	14
Steak tartar en pan brioche	21
Foie con pera caramelizada	17
Zanahorias glaceadas al miso con queso vegano de anacardos	15
Festín de tomates, chalotas, vinagreta de la casa y AOVE	13
Ventresca de atún rojo a la brasa Tataki de atún rojo con aguacate soasado y salsa ponzu Carpaccio de picanha de buey madurada 6 meses Vicinas consedas, calca holandosa, lacha de tione, circulas y scholla encurtida	38 25 28
Vieiras soasadas, salsa holandesa, leche de tigre, ciruelas y cebolla encurtida	22 25
Tartar de gambas con caviar, ajo blanco y gazpacho de mar	
Tiradito de corvina San Mauricio, ajo verde, tomate crispino, leche de tigre y maracuyá Almejas gallegas	28
PESCADOS (Para 2 personas)	20
Rodaballo a la brasa con pilpil de perlas verdes	48 42
Lubina a la donostiarra con mantequilla y ajo crujiente	42

CARNES

Solomillo de vaca rubia gallega	35
Tataki de presa ibérica con frutos secos escabechados	19
Chuletón madurado 60 días, 350 g	42
Canelón XL de rabo de toro con queso manchego y demi-glace	20
GUARNICIONES	
Patata de río al horno	5,5
Ensalada verde	5
Verduritas a la brasa	6
SALSAS	
	2.5
Bearnesa · Demi-glace · Café París	3,5
ARROCES (mínimo 2 personas, precio por persona)	
Arroz Ibérico	22
Arroz del Mar	24
Arroz meloso Mar y Montaña	20,5
POSTRES	
Flan de abad	7
Torrija de pan brioche	8
Cheese cake cremosa	8
Soufflé de chocolate con helado de pistacho y pimienta rosa	9
))	_