



TAPAS RESTAURANTE  
**MUSHROOM**

<i>Tosta de sardina marinada</i>	<b>1,5 €/unid</b>
<i>Champiñones rellenos (jamón y gambas) con salsa roquefort (2 unidades)</i>	<b>3,5 €</b>
<i>Bao de atún picante con huevo de codorniz (2 unidades)</i>	<b>7,6 €</b>
<i>Bao nibuta (cerdo guisado estilo japo) (2 unidades)</i>	<b>7 €</b>
<i>Taco de costilla asada con salsa BBQ coreana (2 unidades)</i>	<b>7 €</b>
<i>Alcachofa confitada</i>	<b>3,2 €/unid</b>
<i>Puerro asado con nube de queso ahumado "Los Altos" de Dobro</i>	<b>4,4 €/unid</b>
<i>Piparras en tempura con miel de caña</i>	<b>5,5 €</b>
<i>Croquetas de cecina</i>	<b>4,4 €</b>
<i>Ortiguillas fritas + Croquetas de carabinero (2+2)</i>	<b>4,8 €</b>
<i>Ensaladilla rusa</i>	<b>5 €</b>
<i>Ensalada de burrata con calabacín, remolacha y avellanas.</i>	<b>7,5 €</b>
<i>Ensalada de tomates bombón, salmorejo y sorbete de pepino</i>	<b>6,9 €</b>
<i>Habitas salteadas, yema curada y cecina de cebón</i>	<b>8,6 €</b>
<i>Revuelto tartufato (patata, queso cremoso, trufa y boletus)</i>	<b>6 €</b>
<i>Pimientos de piquillo pilpileados</i>	<b>12 €</b>
<i>Yakisobas con vegetales salteados</i>	<b>7,8 €</b>
<i>Alitas de pollo marinadas semipicante</i>	<b>6,9 €</b>
<i>Piadina de pastrami</i>	<b>6,8 €</b>
<i>"Tataki" de atún con salmorejo</i>	<b>6,9 €</b>
<i>Sepia a baja temperatura, alioli gratinado y sofrito de su tinta</i>	<b>12,5 €</b>
<i>Tartar de salmón, mango y aguacate</i>	<b>8 €</b>
<i>Tartar de atún picante, algas y huevo frito</i>	<b>12 €</b>
<i>Mollete de sardinas marinadas con salmorejo</i>	<b>3,5 €</b>
<i>Mollete de calamar (alioli, siracha y cebolla encurtida)</i>	<b>3,8 €</b>
<i>Mollete de jamón ibérico, aove y tomate</i>	<b>3,5 €</b>
<i>Steak tartar</i>	<b>10 €</b>
<i>Carpaccio de wagyu</i>	<b>4 €/8 €</b>
<i>Hamburguesa Mushroom (ternera, cheddar, lechuga, tomate y salsa de bacon)</i>	<b>8 €</b>
<i>Picaña premium de vaca madurada con vinagreta de ajo y jengibre</i>	<b>15 €</b>

## POSTRES

<i>Tarta de queso</i>	3,9 €
<i>Pastel de fango (chocolate) con helado de vainilla</i>	5 €
<i>Cremoso de chocolate blanco con sorbete de mango</i>	5 €
<i>Tiramisu</i>	3,9 €
<i>Helado de queso idiazabal con manzana</i>	5 €

## VINOS

<i>Valdegalindo (Verdejo, D.O. Rueda)</i>	1,3 €	12 €
<i>Mocen Selección Especial (Verdejo, D.O. Rueda)</i>	1,8 €	15 €
<i>Brezo de Gregory Perez (Godello, D.O. Bierzo)</i>	2 €	17 €
<i>Zarate (Albariño, D.O. Rías Baixas)</i>		19 €
<i>Dulce de invierno (Postre) (Moscatel y Verdejo, D.O. Rueda)</i>	3,4 €	
<i>Faustino Rivero Ulecia 5.5 (Verdejo Frizzante)</i>	1,5 €	12 €
<i>Monte Pinadillo rosado de lágrima (Tempranillo, D.O. Ribera del Duero)</i>	1,3 €	12 €
<i>Izadi Larrosa rosado (Garnacha, D.O. Rioja)</i>	1,3 €	12 €
<i>Principe de Viana rosado (Garnacha, D.O. Navarra)</i>	1,2 €	8 €
<i>Martín Berdugo tinto (Tempranillo, D.O. Ribera del Duero)</i>		12 €
<i>El Holgazán tinto (Tempranillo, D.O. Ribera del Duero)</i>	1,8 €	16 €
<i>Boyante tinto (Tempranillo, D.O. Rioja)</i>	1,5 €	14 €
<i>Vivanco tinto (Tempranillo, Maturana y Graciano, D.O. Rioja)</i>	1,8 €	15 €
<i>Heraclio Alfaro (Garnacha, Graciano y Tempranillo, D.O. Rioja)</i>	1,8 €	15 €
<i>Rayos Uva tinto (Tempranillo, graciano y garnacha, D.O. Rioja)</i>		18 €
<i>Aba Solleira tinto (Mencia, D.O. Ribeira Sacra)</i>		21 €