Origen verde · Green Origin

	RACIÓN *RATION*	1/2 RACIÓN *1/2 RATION*	TAPA *TAPA*
Ensalada verde y frutos de temporada *Green salad with seasonal fruits*	11,00€	6,00€	-
Nem de verduras picantes *Spicy vegetables' nem (Asian roll)*	-	-	4,50€
Tomates origen, idiazábal y albaca *Tomatoes "Origen" style, stuffed with Idiazábal cheese and basil*	12,00€	8,00€	4,50€
Burrata, tartar de tomates y cebollitas encurtidas *Burrata, tomato tartare and pickled onions*	14,00€	7,50€	-
Lo mejor de la huerta en tempura, con chile dulce y teriyaki *Vegetable tempura served with sweet chile and teriyaki sauce*	12,00€	6,50€	4,00€
Croquetas de boletus *Boletus croquettes*	12,00€	6,50€	3,50€

Origen de la tierra · Origin of the Earth

Foie plancha, pan de higos y regaliz *Grilled foie served with fig bread and liquorice*	16,50€	9,50€	-
Panceta ahumada en casa, lombarda y patata trufada *Homemade smoked bacon, red cabbage and truffled potato*	15,00€	8,00€	4,25€
Brioche de Pato Pibil *"Pibil" (Yucateca typical stew) duck brioche*	-	-	4,50€
Kebap de Cordero Lechal, queso feta y cebolla asada *Milk lamb kebab, served with feta cheese and roasted onion*	10,00€	-	-
Huevos perigord con foie y trufa *Eggs "a la perigueux" with foie and truffle*	18,00€	9,50€	-
Bocadillo Cubano A mi manera *Cuban sandwich "on my way"*	-	-	5,00€
Un clásico: steak tartar *A classic; Steak tartare*	17,00€	8,50€	4,50€
Carrilera de ternera con tubérculos y plátano macho frito *Stewed cheekbones served with tubercles and male banana*	15,00€	8,00€	-

Origen del mar · Origin of the Sea

Pulpo a la parrilla, hummus de garbanzos y su crujiente *Grilled octopus, chickpeas hummus and its crunch*	15,50€	8,50€	-
Buñuelos de Bacalao con espuma de miel *Cod fritters with honey foam*	14,00€	7,00€	3,50€
Torrija de enmental con anguila ahumada y tomate dulce *Emmental "torrija" (french toast style bread) with smoked eel & sweet tomato*	14,00€	7,50€	-
Tartár de atún con helado de aguacate *Tuna tartare with avocado ice cream*	16,50€	9,00€	4,50€
Croquetas cremosas de carabineros *Creamy red shrimp croquettes*	12,00€	6,50€	3,50€
Mini Burguer de sepia con all i oli de yuzu *Mini cuttlefish burguer with rocket leaves and yuzu ali-oli*	11,50€	7,50€	4,00€
Sardinas ahumadas y pisto sobre pan de cristal *Smoked sardines served with "pisto" on crispy crystal bread*	12,50€	6,50€	3,50€
Arroz con chopitos y su tinta *Rice served with baby squids and squid's ink*	15,00€	8,00€	-

Origen dulce · Sweet Origin

La tarta de queso y sus mermeladas *Cheesecake and selection of seasonal fruit jams*	5,50€
Chocolate blanco, aceitunas negras y mango *White chocolate, back olives and mango*	6,00€
Tartaleta de Lima-limón con merengue de coco *Lime-lemon pie with coconut meringue*	6,00€
Coulant de chocolate con helado de violetas* *Chocolate coulant with violet ice cream *	5,50€
Origenmisú – nuestra versión del tiramisú *Origenmisú - Our own version of tiramisu*	6,00€

**Este postre tarda aprox. 15 min. en hornearse.*
This dessert takes 15 min. Approx in baking

I.V.A. incluído en toda la carta. *I.V.A (taxes) included in all prices*