

Origen verde · Green Origin

Ensalada verde de temporada

Green seasonal salad

RACIÓN **1/2 RACIÓN** **TAPA**
RATION *1/2 RATION* *TAPA*

13,00€ 8,00€ -

Mini nem de verduras con huevo de codorniz y cebolla crujiente

Quail egg, vegetables and crispy onion' mini nem (Asian roll)

15,00€ 8,00€ -

Tomates origen, idiazábal y albahaca

Tomatoes "Origen" style, stuffed with Idiazábal cheese and basil

18,50€ 13,00€ 6,50€

Lo mejor de la huerta en tempura, con chile dulce y teriyaki

Vegetable tempura served with sweet chile and teriyaki sauce

13,50€ 8,00€ 5,00€

Origen de la tierra · Origin of the Earth

Mini burger de cordero con tomate y hoisin

Mini lamb burger served with tomato and hoisin sauce

15,00€ 10,00€ 5,00€

Huevos perigord con foie y trufa

Eggs "a la perigueux" with foie and truffle

20,00€ 11,50€ -

Un clásico: steak tartar

A classic; Steak tartare

20,00€ 10,00€ 5,50€

Taco de pollo Marinado con limón y jengibre

Marinated chicken taco with lemon and ginger

- - 6,00€

Origen del mar · Origin of the Sea

Torrija de emmental con anguila ahumada y tomate dulce

Emmental "torrija" (french toast style bread) with smoked eel and sweet tomato

17,50€ 9,00€ -

Tartar de atún con helado de aguacate

Tuna tartare served with avocado ice cream

18,00€ 9,50€ 5,50€

Croquetas cremosas de carabineros

Creamy red shrimp croquettes

16,50€ 8,50€ 4,50€

Mini Burguer de sepia con all i oli de yuzu

Mini cuttlefish burger with rocket leaves and yuzu ali-oli

15,00€ 10,00€ 5,00€

Sardinas ahumadas y pisto sobre pan de cristal

Smoked sardines served with "pisto" on crispy crystal bread

18,00€ 9,00€ 4,50€

Origen dulce · Sweet Origin

La tarta de queso

Cheesecake

6,00€

Coulant de chocolate con helado de violetas*

*Chocolate coulant with violet ice cream **

6,00€

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