

NUESTRA
CARTA



ENTRANTES FRÍOS

Jamón de bellota 100% Ibérico		28,00 €
Lomito de bellota 100% Ibérico		24,00 €
Degustación de quesos de la tierra.	1,4,8	20,00 €
Ensalada de escabeche casero de perdiz y codorniz con confitura de violetas.	8,14	18,00 €
Ensalada de burrata, cecina, chutney de piña, pesto de anacardos y pistacho.	1,3,4,14	16,00 €
Ensaladilla Kúpula con mejillones y mayonesa de su escabeche.	1,7,8,10,14	14,00 €
Carpaccio de presa con shichimi togarashi y pera encurtida.	14	22,00 €
Carpaccio de carabineros con helado de aceite de oliva, yogurt y lima.	1,6	23,00 €
Tartar de atún con mango y salsa ponzu.	5,11,12	21,00 €
Steak tartar de chuleta madurada con panes crujientes.	1,2,8,10,12,14	23,00 €
Micuit Kúpula con mermelada casera de higo y melaza de vino D.O. Sierra de Salamanca.	1,8,14	24,00 €
Dúo de sardinas ahumadas y anchoas con tomate natural y pan brioche.	1,5,8	22,00 €
Pulpo, patata, salmorejo y carabinero.	6,7,14	18,00 €

ENTRANTES CALIENTES

Croquetas de jamón de bellota Ibérico.	 MMG IBÉRICOS	1,2,8	(8 UD) 14,00 €
Croquetas de gambas y mejillones.		1,2,6,7,8	(8 UD) 14,00 €
Croquetas de cecina y membrillo.		1,2,8	16,00 €
Calamares en tempura con crema ligera de ali-oli.		1,2,7,8,14	20,00 €
Canelón relleno de carrillera de cerdo con crema ligera de boletus y foie.		1,2,8,14	22,00 €
Risotto de rabo de toro, setas y crujiente de parmesano y polvo de foie.		1	20,00 €
Flor de alcachofa con huevo a baja temperatura y trufa.		2,14	21,00 €
Tosta de berenjena asada con romescu, trucha, aceite de albahaca, parmesano y miel de caña.		1,4,5,8,14	16,00 €
Vieiras al horno con reducción de cava y lima.		7,14	(6 UD) 24,00 €
Mollejas de cordero lechal salteadas con setas, reducción de PX y polvo de foie.		14	22,00 €
Foie asado con puré de manzada asada, PX y Petroni.		14	24,00 €

CONSULTE CUALQUIER
DUDA SOBRE ALÉRGENOS.
ASK ANY FOOD
ALLERGIES DOUBT.



PESCADOS

Tataki de salmón en salsa de maracuyá y panko.	5,8,11,12	24,00 €
Ceviche de corvina en crujiente de oblea de arroz y guacamole.	5,8,14	20,00 €
Pulpo a la brasa, parmentier de patata, chips de boniato y aceite de pimentón de la Vera.	1,7	27,00 €
Lomo de rodaballo a la parrilla con refrito de ajos y lima, con verduras confitadas al jengibre.	5,14	28,00 €
Lomo de bacalao al horno, crema de garbanzos, espinacas y vinagreta de trufa.	5,14	26,00 €
Tataki de atún con sésamo y coulis de frambuesa.	5,11,12	22,00 €
Albóndiga de sepia y langostinos con salsa de carabineros ahumados.	1,2,6,7,8,14 (6 UD)	18,00 €
Calamar de anzuelo a la parrilla, guiso de oreja Ibérica y cebolla crujiente.	7,8,14	20,00 €

CARNES

	Pluma Ibérica a la brasa con patatas arrugadas y mojo.	14	26,00 €
	Lingote de cochinillo Ibérico con crema de orejones y su jugo.	4,8,12	26,00 €
	Magret de pato con trompetas de la muerte y salsa de miel y naranja.	8,14	25,00 €
	Solomillo de ternera con pastel de patata y jugo de carne con dátiles.	1,2	28,50 €
	Hamburguesa de buey a la brasa con boletus, queso ahumado, jamón ibérico y cebolleta al PX.	1,8,10,14	16,00 €
	Chuleta de vaca madurada con patatas asadas rellenas.		€ Según peso
	Paletilla rellena de setas en jugo de su asado.	8,14	28,00 €
	Costilla de ternera confitada y el lacado del chef.	8,14	24,00 €
	ASADOS TRADICIONALES POR ENCARGO:		
	Cochinillo - Cordero. PEDIDOS CON 24 HORAS DE ANTELACIÓN		€ Según mercado

POSTRES

Tarta de queso con helado de caramelo.	1,2,4,8	9,00 €
Arroz con leche casero al anís.	1,14	8,50 €
Coulant de chocolate Valrhona con helado de Gin Tonic. (10 min.)	1,2,3,4,8,14	9,00 €
Torrija de pan brioche caramelizada y helado de violetas.	1,2,3,8	9,00 €
Tarta de manzana con crumble y helado de vainilla bourbon.	1,2,3,4,8	9,00 €
Surtido de helados artesanales.	1,2,3,4,8	8,50 €
Lingote de piña especiada asada con lima y frambuesa.	Consultar alérgenos	8,50 €
Floreta con crema de vainilla caramelizada y su helado.	1,2,3,4,8	9,00 €



COLD STARTERS

100% Iberian acorn-fed ham <i>Genay Ham</i>	28,00 €
100% Iberian acorn-fed cured pork loin	24,00 €
Tasting of local cheeses. <u>1,4,8</u>	20,00 €
Homemade partridge and quail escabeche salad with violet jam. <u>8,14</u>	18,00 €
Burrata salad with cured beef, pineapple chutney, cashew and pistachio pesto. <u>1,3,4,14</u>	16,00 €
Kúpula russian salad with mussels and escabeche-style mayonnaise. <u>1,7,8,10,14</u>	14,00 €
Iberian pork carpaccio with shichimi togarashi and pickled pear. <u>14</u>	22,00 €
Red prawn carpaccio with olive oil ice cream, yogurt, and lime. <u>1,6</u>	23,00 €
Tuna tartare with mango and ponzu sauce. <u>5,11,12</u>	21,00 €
Dry-aged rib steak tartare with crispy breads. <u>1,2,8,10,12,14</u>	23,00 €
Kúpula foie gras with homemade fig jam and wine molasses from D.O. Sierra de Salamanca. <u>1,8,14</u>	24,00 €
Duo of smoked sardines and anchovies, fresh tomato and brioche bread. <u>1,5,8</u>	22,00 €
Octopus, potato, salmorejo and red prawn. <u>6,7,14</u>	18,00 €

HOT STARTERS

Iberian acorn-fed ham croquettes. <u>1,2,8</u>	(8 UD) 14,00 €
Prawn and mussel croquettes. <u>1,2,6,7,8</u>	(8 UD) 14,00 €
Cured beef and quince croquettes. <u>1,2,8</u>	16,00 €
Tempura calamari with light garlic ali-oli cream. <u>1,2,7,8,14</u>	20,00 €
Cannelloni stuffed with pork cheek, light porcini mushroom and foie gras cream. <u>1,2,8,14</u>	22,00 €
Oxtail risotto with wild mushrooms, parmesan crisp and foie powder. <u>1</u>	20,00 €
Artichoke flower with low-temperature egg and truffle. <u>2,14</u>	21,00 €
Roasted eggplant toast with romesco sauce, trout, basil oil, parmesan and cane honey. <u>1,4,5,8,14</u>	16,00 €
Baked scallops with cava and lime reduction. <u>7,14</u>	(6 UD) 24,00 €
Sautéed milk-fed lamb sweetbreads with mushrooms, PX reduction and foie powder. <u>14</u>	22,00 €
Roasted foie gras with baked apple purée, PX and Petroni. <u>14</u>	24,00 €

CONSULTE CUALQUIER
DUDA SOBRE ALÉRGENOS.
ASK ANY FOOD
ALLERGIES DOUBT.



FISHES

Salmon tataki with passion fruit sauce and panko. <u>5,8,11,12</u>	24,00 €
Seabass ceviche on a crispy rice wafer with guacamole. <u>5,8,14</u>	20,00 €
Grilled octopus with potato parmentier, sweet potato chips, and smoked paprika oil from La Vera. <u>1,7</u>	27,00 €
Grilled turbot loin with garlic & lime dressing and ginger-confited vegetables. <u>5,14</u>	28,00 €
Baked cod loin with chickpea cream, spinach, and truffle dressing. <u>5,14</u>	26,00 €
Tuna tataki with sesame and raspberry coulis. <u>5,11,12</u>	22,00 €
Cuttlefish and prawn meatball with smoked red prawn sauce. <u>1,2,6,7,8,14</u> (6 UD)	18,00 €
Grilled line-caught squid with Iberian pork ear stew and crispy onion. <u>7,8,14</u>	20,00 €

MEATS

Grilled Iberian pork pluma with wrinkled potatoes and mojo sauce. <u>14</u>	26,00 €
Iberian suckling pig terrine with dried apricot cream and its juices. <u>4,8,12</u>	26,00 €
Duck magret with black trumpet mushrooms and honey-orange sauce. <u>8,14</u>	25,00 €
Beef tenderloin with potato cake and date-infused juices. <u>1,2</u>	28,50 €
Grilled Ox burger with wild mushrooms, smoked cheese, Iberian ham, and sweet onion in PX sauce. <u>1,8,10,14</u>	16,00 €
Dry-aged beef chop with stuffed roasted potatoes.	€ Based on weight
Shoulder of lamb stuffed with wild mushrooms and roasting juices. <u>8,14</u>	28,00 €
Slow-cooked beef rib with the chef's signature glaze. <u>8,14</u>	24,00 €
TRADITIONAL ROASTS BY 24h PRE-ORDER (Suckling pig – Lamb).	€ Based on market

DESSERTS

Heesecake with caramel ice cream. <u>1,2,4,8</u>	9,00 €
Homemade rice pudding with anise. <u>1,14</u>	8,50 €
Valrhona chocolate coulant with Gin Tonic ice cream. (10 min.) <u>1,2,3,4,8,14</u>	9,00 €
Caramelized brioche french toast with violets ice cream. <u>1,2,3,8</u>	9,00 €
Apple tart with crumble and bourbon vanilla ice cream. <u>1,2,3,4,8</u>	9,00 €
Assorted artisan ice creams. <u>1,2,3,4,8</u>	8,50 €
Roasted spiced pineapple bar with lime and raspberry. <u>Inquire about allergens</u>	8,50 €
Traditional Floreta with caramelized vanilla cream and its ice cream. <u>1,2,3,4,8</u>	9,00 €