



TAPAS
El Arbol

Picoteo

Tapas

- TARTAR DE TOMATE**  
asado con parmesano y albahaca
- y si lo quieres servido con anchoa 00 del Cantábrico   **+220€ unidad**
- ENSALADILLA DE SALMÓN Y GAMBAS**     
con regañías de algas
- ESPÁRRAGOS VERDES TEMPLADOS**     
con salsa César, crema de anchoas, queso curado.
- TOSTA DE TARTAR DE ATÚN**,   
con emulsión de Kinchi, cebolleta fresca y guacamole
- SALMOREJO DE ZANAHORIA ALIÑADA**     
comino, nieve de queso fresco y caballa ahumada
- ATÚN SOASADO**  
con escabeche templado de verduras
- MILHOJAS DE FOIE y sardinas ahumadas**
con manzana caramelizada  
- TARTAR DE SALMÓN**     
con emulsión de jengibre y soja.
- LANGOSTINOS CON ALBAHACA**     
crujientes y salsa dulce y picante
- PIMIENTOS DEL PIQUILLO**, rellenos de Buey de Mar, langostinos y salsa de sus pimientos.     
- BOCATA "EL ARBOL"**, Croissant con foie asado, huevo frito, jamón ibérico y mayo de trufa.     
- ENSALADA DE QUESO PAYOYO**,     
tomatitos, hojas, vinagreta de mostaza miel.
- SAAM DE ORTIGUILLAS**,    
algas, salsa de ostras y manzanas. **3,90 unidad min. 2 un.**
- GUISO DE POCHAS CON RABO DE TORO**
y setas silvestres de temporada. 
- BAO BUNS DE GUISO DE CHIPIRONES**
en su tinta     
- TARTITA DE SETAS** trufadas y jamón de bellota    
- PASTEL DE BERENJENAS**,     
tomate, jamón dulce y queso

Carnes

Tapas

- RAVIOLI DE RABO DE TORO**
con emulsión de parmesano y piñones     
- CARRILLADA DE CERDO IBÉRICO** 
en su jugo, patata en mortero, ajo y tomillo. **8,90**
- HAMBURGUESA DE VACA RETINTA**,     
emulsión de bacon, cheddar y cebolla crujiente **10,50**
- COCHINILLO** confitado y glaseado con BBQ asiática      **12,90**
- FLAMENQUÍN IBÉRICO**     
relleno de Setas trufadas y queso. **10,90**
- COSTILLA DE VACA MADURADA** 
confitada con salsa cremosa de manteca "colorá" **10,90**
- MUSLO DE PATO** confitado y crema de mango  **12,90**











Para compartir...o no

Plato

- 4,50** "POKE DE ATÚN",     
arroz especiado, atún rojo, frutos secos y guacamole **12,90**
- 2,50** QUESOS DE LA SIERRA DE CÁDIZ (PAYOYOS) 180 gr 
- 5,20** CROQUETAS DEL GUISO DE CALAMARES y langostinos en su tinta      **2,00 un. - Min. 4 un.**
- 6,50** TATAKI DE RETINTO y emulsión de salsa ponzu      **21,90**
- 7,90** PULPO FRITO, emulsión de mostazas del mundo y patatas machacadas en mortero      **19,90**
- 9,80** PALETILLA DE CORDERO ASADA,  
salsa de pistacho, ajo y patata rustida **23,90**
- 11,90** CARPACCIO DE GAMBAS AL AJILLO, con huevo frito      **18,90**
- 8,90** CHICHARRONES DE CHICLANA     
sobre papadun, mayonesa de lima, encurtidos. **11,90**

Pescados

Tapas





















- 7,90** ATÚN LACADO con jugo de rabo de toro y emulsión de patata limón      **11,90**
- 6,80** BACALAO CONFITADO sobre un pisto de verduras con tomate, huevo frito y patatas finas a la sartén      **9,90**

Carnes de Vaca

Plato

- 7,90** CHULETA DE VACA FRISONA maduración 40 días. 800 gr. Con patatas fritas a la sartén y verduras de temporada **39,90**

Postres

- 7,90** SOUFFLE LIQUIDO DE CHOCOLATE Y AVELLANAS, con helado de caramelo toffee.      **5,90**
- 5,20** TARTA DE QUESO HORNEADA     
y helado de nata y nueces. **5,20**
- 5,90** PASTEL CALIENTE DE MEDINA     
almendra, canela y helado de alfajor. (10 min) **5,90**
- 5,20** TORRIJA caramelizada,     
fresas asadas y helado de coco **5,20**

LAS TAPAS NO TIENEN UN ORDEN ESPECÍFICO DE SALIDA. SERÁ SEGÚN SU ELABORACIÓN

SERVICIO DE PAN Y ALIÑO POR PERSONA: 1€
SERVICIO DE PAN/PICOS SIN GLUTEN Y ALIÑO: 2€
PVP EN €. I.V.A. INCL.



EN CUALQUIER CASO SI ALGUIEN ES INTOLERANTE O ALÉRGICO A CUALQUIER ALIMENTO ES CONVENIENTE QUE LO COMUNIQUE AL CAMARERO.

ALGUNOS PRODUCTOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE ALÉRGENOS