

DUICAL

Todos los precios con IVA incluido

All prices include TAX



En caso de intolerancias o alergias alimentarias,
consulte a nuestro staff.

Please consult our staff
if you have any food intolerances or allergies.

ENTRANTES

Jamón 100% ibérico (100 gr.) con pan y tomate. (1)	24
Crema de queso torta del Casar con tostas de arándanos. (1 · 7 · 12)	18
Salmorejo de manzana verde. (12)	9
Hojaldre de sardina ahumada, mermelada de pimientos y tobiko de wasabi. (1 · 4 · 7)	8
Tartar de atún, unagi, mango, crema de aguacate y yema curada. (1 · 3 · 4 · 6 · 11)	12
Ensaladilla de picantón escabechado con crujiente de pollo. (3 · 12)	8 / 14
Ensalada de tomate kumato, burrata y vinagreta de pistachos. (7 · 8 · 12)	15
Ensalada César de pollo de corral y croutons. (1 · 3 · 4 · 10 · 12)	14
PARA COMPARTIR	
Foie micuit con mermelada de higos y mini blinis tostados. (1 · 12)	16
Huevos rotos con gulas al ajillo. (3 · 4)	14
Croquetas O.D. (8 uds) (1 · 3 · 7)	8
Setas empanadas con tzatziki. (1 · 3 · 7)	9 / 16
Puerros confitados con holandesa gratinada y papada curada. (3 · 7)	12
Papas bravas. (12)	9 / 15
Alcachofa en tempura con mahonesa de huevo frito y polvo jamón. (1 · 3)	10 / 16
Pavía de bacalao en tinta y alioli de ajo asado. (1 · 3 · 4 · 14)	12

MAR & MONTAÑA

Arroz caldoso de pato y boletus.	16
Arroz negro de choco y gambón con alioli. (2 · 3 · 14)	18
Lomo de salmón asado con arroz basmati al curry verde. (4)	18
Taco atún plancha con verduras al wok. (4 · 6)	14
Solomillo al whisky con patatas bastón. (12)	8 / 14
Presa ibérica confitada al romero y puré de manteca colorá (6 · 7 · 12)	16
Cochinillo confitado en su jugo con gratén de patata y trigoero. (7)	22
Rulo de costilla, berenjena en escabeche y patatas. (1 · 6 · 7 · 12)	12

CON LAS MANOS

Burguer smash de carne madurada, queso cheddar y bacon ahumado. (1 · 3 · 7 · 10)	16
Burguer de pollo, queso havarti, rúcula y guacamole. (1 · 3 · 7)	15
Burguer de remolacha, queso vegano y salsa de mostaza. (1 · 10)	15
Sándwich Club. (1 · 3 · 7)	14

POSTRES

Coulant chocolate con helado de albahaca.	7
Milhojas de crema y nata. (1 · 3 · 7)	7
Panna cotta de mango y chocolate blanco. (7)	6
Torrija de nata y vainilla con dulce de leche. (1 · 7)	6
Pan y picos. (1)	2

STARTERS

100% Iberian ham (100gr) with bread and tomato. (1)	24
Torta del Casar cheese cream with blueberry toasts. (1 · 7 · 12)	18
Green apple salmorejo. (12)	9
Smoked sardine puff pastry with pepper jam and wasabi tobiko. (1 · 4 · 7)	8
Tuna tartare, unagi, mango, avocado cream and cured egg yolk (1 · 3 · 4 · 6 · 11)	12
Pickled young chicken salad with crispy chicken. (3 · 12)	8 / 14
Kumato tomato salad with burrata and pistachio vinaigrette. (7 · 8 · 12)	15
Free-range chicken Caesar salad with croutons. (1 · 3 · 4 · 10 · 12)	14

TO SHARE

Foie micuit with fig jam and toasted mini blinis. (1 · 12)	16
Broken eggs with garlic baby eels. (3 · 4)	14
O.D. Croquettes (8 uds) (1 · 3 · 7)	8
Breaded mushrooms with tzatziki. (1 · 3 · 7)	9 / 16
Confit leeks with gratinated hollandaise and cured pork jowl. (3 · 7)	12
Spicy potatoes. (12)	9 / 15
Tempura artichoke with fried egg mayonnaise and ham powder. (1 · 3)	10 / 16
Cod fritters in squid ink batter with roasted garlic aioli. (1 · 3 · 4 · 14)	12

SEA & MOUNTAINS

Brothy rice with duck and porcini mushrooms.	16
Black rice with cuttlefish and king prawns, served with aioli. (2 · 3 · 14)	18
Roasted salmon loin with green curry basmati rice. (4)	18
Grilled tuna taco with wok-fried vegetables. (4 · 6)	14
Pork sirloin with whisky sauce and french fries. (12)	8 / 14
Rosemary-confited iberian pork shoulder with spiced pork lard mashed potatoes (6 · 7 · 12)	16
Confit suckling pig in its own juice with potato gratin and grilled asparagus. (7)	22
Boneless rib roll with pickled eggplant and potatoes. (1 · 6 · 7 · 12)	12

WITH THE HANDS

Smash burger with dry-aged beef, cheddar cheese, and smoked bacon. (1 · 3 · 7 · 10)	16
Chicken burger with Havarti cheese, arugula and guacamole. (1 · 3 · 7)	15
Beetroot burger with vegan cheese and mustard sauce. (1 · 10)	15
Club Sandwich. (1 · 3 · 7)	14

DESSERTS

Chocolate coulant with basil ice cream.	7
Cream and whipped cream mille-feuille. (1 · 3 · 7)	7
Mango and white chocolate panna cotta. (7)	6
Cream and vanilla French toast with caramel sauce. (1 · 7)	6
Bread and breadsticks. (1)	2