

ABRE BOCAS

Plato de jamón ibérico – 18

Pan de coca de Folgueroles con tomate – 4

Las Bravas 2.0 – 7

Patata agria con piel , alioli de ajo confitado y nuestra salsa brava

Berenjenas fritas con miel de caña y ralladura de lima – 11

Crujiente de alcachofa con miel de romero – 9

Con miel de romero , ralladura de lima y sal negra

Las croquetas caseras – 10 (6 unidades)

Jamón ibérico

Setas y trufa

Bikini Iberico trufado – 10

LOS MOLLETES

Mollete de pollo a la brasa desmechado – 9.5

Con aguacate y mayonesa de aji amarillo

Mollete de panceta a baja temperatura con cebollita encurtida – 9.5

Mollete de Jamon Iberico con queso brie y cebolla caramelizada – 10.5



PLATILLOS

Bomba Criolla — 8

Patata rellena de sofrito de carne de ternera

Burrata fresca con cherrys — 10.5

Con aceite de albahaca y crumble de galleta

Ensaladilla by Platos's — 9

Tartar de salmón — 16

con mango, aguacate , Cebollita tierna y totopos

Calamares a la andaluza con mayonesa cítrica y lima — 16

Corazon de alcachofas con petalos de jamón — 15

Con emulsión de carbonara trufada

Huevos camperos con patatas confitadas y virutas de Jamón — 12

Guiso de carrillera de cerdo al vino tinto — 10.5

Secreto iberico 100% bellota — 22

Chuleta de lomo Bajo madurado 350 gr — 27

Arroz de sepia y gamba roja — 22



A detailed illustration of green monstera leaves with characteristic holes, some with gold-colored veins, is positioned in the top left corner of the page.

PARA LOS PEQUES

Fingers de pollo – 9,5

Pasta con Boloñesa – 9,5

Alitas en tempura con sala teriyaki — 10

GUARNICIONES

Patatas Fritas – 2.5

Pimientos Padron – 2.5

Ensalada Verde – 3

LOS POSTRES

Chesscake casera – 6.5

Nuestra Torrija de Bailyes – 6.5

Tarta Tres leches – 6.5

Pan con chocolate – 6.5

A detailed illustration of green monstera leaves with characteristic holes, some with gold-colored veins, is positioned in the bottom right corner of the page.