



¿Estáis listos para experimentar el jamón como nunca?
¿Para disfrutar de una cocina mediterránea de
creación, buscando el mejor producto de temporada?

Un lugar basado en la confianza y el respeto por las
cosas bien hechas, donde “pasan cosas”

Bienvenidos...

Bienvenidos “al Laboratorio”



EL MUNDO DEL SAMURAI DEL JAMÓN

Lágrimas de Jamón 11€

Jamón gran reserva macerado en tinajas de barro de Níjar con aceite del desierto de tabernas y hierbas aromáticas del monte de Almería. Acompañadas de ajo blanco, tomate y pan

Jamón a la Vinagreta 19€

Creación LAB, para "Amantes" del vinagre. Con tostadas de tomate.

Fusiones del "Samurai del Jamón" 19€

Las mejores creaciones del laboratorio con la gastronomía mundial. Trufa, sésamo, jengibre, perfumaciones... Déjate sorprender!

Jamón Gran Reserva, Tío Emilio, Hijate, Sierra de Almería 19€

Jamón Ibérico de Bellota en Tacos con Wasabi 21€

Creación LAB, jamón ibérico de Bellota de tacos cortados "pegados al hueso" con Wasabi

Jamón Ibérico de Bellota, Separación de sabores y Fusiones 35€

Estilo G.O.

Show de corte de jamón By "El Samurai del jamón", Emilio José García Ortigosa.

Separación de sabores, fusiones y perfumaciones con maridaje incluido. Bajo reserva 100€ (por persona)



LA COCINA DEL LABORATORIO

Ensaladilla Rusa con Ventresca de Atún	11€
Carpaccio de Gamba Roja de la “Garrucha”	13€
Salmorejo Cordobés	9,5€
Torrezno de Soria con Patatas Revolconas	15€
Cabracho en Tempura con Mayonesa de Lima y Ensalada	16€
Espárragos Verdes con Romesco, Manchego y Almendras	15€
Hummus con Anacardos y Crujiente de Arroz	11€
Croquetas de Carabinero con Chutney de Mango	15€
Verduritas de Temporada en su Punto con Caramelo de Vinagre al de Jerez	15€
Tabla de Quesos Internacionales by Chef Gaetano	17€
Brioche de Cordero Guisado, Pera al Caramelo, Salsa de Calabaza Thai, Hierbabuena y Encurtidos	12€
Lomo de Bacalao Confitado con Crema de Piquillos	22€
Steak Tartare de Solomillo de Vaca con Tostas de Pan Tramezzino	24€
ArrozMarineroconCalamar yVieira Ahumada	21€
Papardelle Con Salsa de Calabacín y Albahaca by Orso il Napolitano	16€
Abanico Ibérico con Patatas Fritas	23€
New York Steak Discarlux 600gr. con Hueso (Para 2 pax)	52€
Pollo Guisado en Salsa de Almendras	17€
Croquetas de Jamón Iberico de “Mama Tanta”	15€
Bollitos de Oreja con Mermelada de Ciruela y Rúcula	10€
Gambones al Ajillo con Pimentón de la Vera	16€

DULCE

Crumble de Manzana con Helado de Vainilla	8€
Tarta de Nueces “Pecan Pie”	8€
Brownie de Chocolate con Helado de Violeta	8€
Copa de Helado LAB	7€

BODEGA

VINO ROSADO

D.O. NAVARRA

SONROJO (GARNACHA)

5€/24€

VINO DE JEREZ

XIXARITO MANZANILLA

6€

XIXARITO OLOROSO

8,5€

XIXARITO AMONTILLADO

8,5€

PEDROXIMENEZ

8€

ESPUMOSOS:

D.O. CAVA

ROGERGOULARTBRUT MILLÉSIMÉ

5,5€/26€

D.O. CORPINNAT

TORELLÓ 225 BRUT

40€

A.O.C. CHAMPAGNE

LAURENT-PERRIER CUVÉE

15€/60€

LAURENT-PERRIER ROSÉ CUVÉE

110€

VINO BLANCO

D.O. RUEDA

TRAMPOSO (VERDEJO)

4€/19€

FENOMENAL (VERDEJO ECOLÓGICO)

25€

D.O. VALDEORRAS

O LUAR DO SIL (GODELLO)

29€

D.O. VINOS DE MADRID

LA CHELO NATURAL "DULCE" (MALVAR)

4€/19€

D.O. RÍAS BAIXAS

CASA DO SOL (ALBARIÑO)

5,5€/26€

PAZO DE SEOANE (O ROSAL)

30€

LINDEIROS (ALBARIÑO)

79€

D.O. BIERZO

CAPRICHIO (GODELLO)

5,5€/24€

D.O. CATALUNYA

IDOIA

(XAREL·LO, GARNACHA BLANCA, CHARDONNAY, MACABEO)

25€

D.O. RIBEIRO

OHERDO (TREIXADURA, LOUREIRA)

28€

D.O.CA. PRIORAT

MURMURI (GARNACHA BLANCA, MACABEO)

40€

VINO TINTO

D.O.CA. RIOJA	
ALTOSR (TEMPRANILLO)	4,5€/21,5€
AZPILICUETA INSTINTO (TEMPRANILLO)	29€
VIÑAALBERDI CRIANZA (TEMPRANILLO)	30€
LA MONTESA CRIANZA (GARNACHA TINTA)	30€
ALTOS R PIGEAGE GRACIANO (GRACIANO)	49€
GRAN RESERVA 904 (TEMPRANILLO, GRACIANO)	87€

D.O. RIBERA DEL DUERO	
SENDA DE LOS OLIVOS ROBLE (TINTA FINA)	4,5€/21,5€
EÑE CRIANZA (TINTA FINA)	29€
PAGO DE CAPELLANES CRIANZA (TINTA FINA, CAB. SAUVIGNON)	45€
PAGO DE CAPELLANES SUEÑO EN LAS ALTURAS (TINTA FINA, CAB. SAUVIGNON)	69€

D.O. VINOS DE MADRID	
LA CHELO CRIANZA	4,5€ / 21,5€
(GARNACHA TINTA, TEMPRANILLO, SYRAH)	

D.O. TORO	
ENFERMERA ROBLE (TINTA DE TORO)	4,5€ / 21,5€

V.T. EXTREMADURA	
HABLA DEL SILENCIO (CABERNET SAUVIGNON,SYRAH,TEMPRANILLO)	28€

D.O.P. SIERRAS DE MÁLAGA	
LOS CIPRESES (SYRAH, GARNACHA)	30€

D.O. ALMANSA	
DOMINIO DE CASALTA COUPAGE	29€
(MERLOT, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON, GARNACHA)	

D.O.P. BOLANDIN	
PAGO DE CIRSUS CRIANZA (CABERNET SAUVIGNON, SYRAH)	29€

D.O.CA. PRIORAT	
LES CRESTES (GARNACHA, CARIÑENA, SYRAH)	38€

A.O.P. BOURGOGNE	
DOMAINE VINCENT GIRARDIN CUVÉE (PINOT NOIR)	49€