

Menú Compartir



Croquetas de jamón y torreznos extra finos.

Pates caseros: **Trucha con piparras, conejo con ajo negro y morteruelo con trufa**

Mi-cuit de **salmón** a la llama con vinagreta caliente de ajos y chiles.

Un segundo a elegir por persona.

...

Bizcocho borracho de ron con helado de jengibre.

Precio: 45.00 €

Menú Disfrutar

ENTRANTES*: Recuerdos de la infancia.

Salmorejo con **cecina ahumada**, helado de parmesano y huevos de codorniz.

Pulpo ahumado al momento con ensalada de brotes y emulsión de pimentón.

Carrilleras glaseadas de ternera con berenjenas y barbacoa de aromáticas.

...

Cremoso de chocolate con praliné de pipas y helado de pan frito.

Precio: 50.00 €

Menú Celebrar

ENTRANTES*: Recuerdos de la infancia.

Ajo verde de pistachos con Txangurro y sardinas en salazón.

Pulpo ahumado al momento con ensalada de brotes y emulsión de pimentón.

Bogavante al carbón con guiso meloso de ternera y puré Robuchon

Lubina con carabineros, el jugo de sus cabezas al ajillo y crema fina de verduras.

Pichon de Bresse con crema de cebolla roja y escabeche de verduras.

...

Infusión de **frutos rojos** con aire de azahar.

Nube de limón con helado de limón y albahaca y toffe salado.

Precio: 60.00 €

Los menús se sirven a mesa completa.

Sobre alérgenos consulte al personal de sala. Disponemos de pan y cerveza sin gluten.

10% IVA incluido

Primeros

- Pates caseros: **Trucha con piparras, conejo con ajo negro y morteruelo con trufa.** 17.50 €
- **Pulpo ahumado** al momento con ensalada de brotes y emulsión de pimentón. 19.50 €
- **Ajo verde de pistachos** con Txangurro y sardinas en salazón. 19.00 €
- **Raviolis de verduras y gambas** con crema de queso manchego. 17,50 €
- **Salmorejo** con **cecina ahumada**, helado de parmesano y huevos de codorniz. 18,00 €

Principales

- Mi-cuit de **salmón** a la llama con vinagreta caliente de ajos y chiles. 24.00 €
- **Lubina con carabineros**, el jugo de sus cabezas al ajillo y crema fina de verduras. 27.50 €
- **Bogavante** al carbón con guiso meloso de ternera y puré Robuchon. 26.50 €
- **Carrilleras** glaseadas de ternera con berenjenas y barbacoa de aromáticas. 25.00 €
- **Jarrete de cordero** confitado a 65º con patatas mini. 27,00 €
- **Steak tartar** de vaca vieja con tuétano asado y chips. 26,75 €
- **Pichon de Bresse** con crema de cebolla roja y escabeche de verduras. 29.00 €

Postres

- **Nube de limón** con helado de limón y albahaca y toffe salado 8.80 €
- **Helado de tarta de queso** con bizcocho al vapor de frambuesa. 8.80 €
- **Cremoso de chocolate** con praliné de pipas y helado de pan frito. 8.80 €
- **Bizcocho borracho** de ron con helado de jengibre. 8.80 €

Los menús "DISFRUTAR y CELEBRAR" Incluyen:

Entrantes: Sándwich de morteruelo, Chokolatina de foie y kikos, Oreo de aceitunas con anchoas, Donuts de soja y lima con trucha y Queso de bola manchego.

Surtido de PANES 100% artesanos elaborados en la propiedad con harinas ecológicas de ESPELTA y trigo negrillo.