

Menú Compartir

Croquetas de jamón y torreznos extra finos.

Alcachofas rellenas de oreja adobada con pimientos confitados al romero.

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.

Sopa de ajo negro con guiso de cocochas, callos de bacalao y ravioli de huevo.

Pescadilla de pincho al horno con txangurro y orio de azafrán.

Roast beef de ciervo con naranja, amanitas caesarias y virutas de foie.

...

Bizcocho fluido de mango con helado de coco.

Precio: 50.00 €

Menú Celebrar

ENTRANTES*: Recuerdos de la infancia.

Ensalada de otoño de **perdiz en escabeche** con repollo y tomate cherry en conserva.

Alcachofas rellenas de oreja adobada con pimientos confitados al romero.

Menestra de verduras y setas de temporada con crumble de cebolla frita.

Raya guisada con caldo de ibérico, cigalas y habitas.

Roast beef de ciervo con naranja, amanitas caesarias y virutas de foie.

...

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

Cre moso de chocolate con praliné de pipas y helado de pan frito.

Precio: 60.00 €

Todos los menús se sirven a mesa completa.

Los menús "DISFRUTAR y CELEBRAR" Incluyen los siguientes entrantes:

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

Primeros

- Ensalada de otoño de **perdiz en escabeche** con repollo y tomate cherry en conserva. 18.00 €
- **Alcachofas rellenas de oreja adobada** con pimientos confitados al romero 17.50 €
- **Sopa de ajo negro** con guiso de cocochas, callos de bacalao y ravioli de huevo de corral. 19.00 €
- **Menestra de verduras y setas** de temporada con crumble de cebolla frita 18.50 €
- **Salteado de boletus** con huevo a baja temperatura y vinagreta de piñones e ibérico. 18.00 €

Principales

- Mi-cuit de **salmón** a la llama con vinagreta caliente de ajos y chiles. 24.00 €
- **Raya guisada** con caldo de ibérico, cigalas y habitas. 26.00 €
- **Pescadilla de pincho** al horno con txangurro y orio de azafrán. 27.50 €
- **Roast beef de ciervo** con naranja, amanitas caesarias y virutas de foie. 26.50 €
- **Jarrete de cordero** confitado a 65º con puré Robuchon. 27.00 €
- **Carrilleras de ternera** glaseadas con berenjena y barbacoa de aromáticas. 25.00 €
- **Pichón de Bresse** con pate de su hígado y tabule. 29.00 €

Postres

- **Bizcocho fluido de mango** con helado de coco. 8.80 €
- **Tarta de queso helada** con bizcocho al vapor de frambuesa. 8.80 €
- **Cre moso de chocolate** con praliné de pipas y helado de pan frito. 8.80 €
- **Bizcocho borracho** de ron con helado de jengibre. 8.80 €

Surtido de PANES 100% artesanos elaborados en la propiedad con harinas ecológicas de ESPELTA y trigo negrillo.
Servicio de pan y aceite 2.50 €/persona