

## Menú Compartir

Croquetas y torreznos extra finos.

**Boquerones y anchoas** del cantábrico con foie y un toque de *wasabi*.

**Raviolis de rabo de ternera** con salsa *bordalesa*, trufa y champiñones.

Un segundo a elegir por persona.

...

**Bizcocho borracho** de ron con helado de jengibre.

*Precio: 45.00 €*

## Menú Disfrutar

ENTRANTES\*: Tapeando.

**Los puerros del cocido.** *"Nuestra versión de un clásico"*.

**Corazones de alcachofa** fritos con papada y trufa de invierno.

**Carrilleras de ternera glaseadas** con berenjena y barbacoa de miel y aromáticos.

...

**Tarta de manzana** con lima y helado de vainilla.

*Precio: 50.00 €*

## Menú Celebrar

ENTRANTES\*: Tapeando.

**Los puerros del cocido.** *"Nuestra versión de un clásico"*.

**Raviolis de rabo de ternera** con salsa *bordalesa*, trufa y champiñones.

**Merluza al vapor** con tirabeques y *veloute* de ibérico.

**Kebab de cordero lechal** a la brasa.

...

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:**

Esfera de queso manchego y trufa, Torrezno extrafino, Mini empanadilla de jabalí y sobrasada, Cono de paté de trucha y Capuchino de foie y boletus.

### **Primeros**

- **Corazones de alcachofa** fritos con papada y trufa de invierno. 19.00 €
- **Boquerones y anchoas** del cantábrico con foie y un toque de *wasabi*. 17.00 €
- **Los puerros del cocido**. “*Nuestra versión de un clásico*”. 18.50 €
- **Raviolis de rabo de ternera** con salsa *bordalesa*, trufa y champiñones. 17.50 €
- **Sopa de ajo negro** con guiso de cocochas y ravioli de huevo de corral trufado. 19.50 €

### **Principales**

- **Bacalao** con tabulé de verduras y salsa holandesa. 24.00 €
- **Merluza al vapor** con tirabeques y *veloute* de ibérico. 27.50 €
- **Aleta de raya** con jugo de cerdo, cigala y habitas. 26.00 €
- **Kebbab de cordero lechal** a la brasa. 27.00 €
- **Carrilleras de ternera** glaseadas con berenjena y barbacoa de miel y aromáticos. 25.00 €
- **Terrina de cochinillo** con salsa agridulce de naranja. 28.50 €

### **Postres**

- **Cremoso de chocolate** con praliné de pipas y helado de pan frito. 8.80 €
- Infusión de **frutos rojos** con helado de mandarina y espuma de azahar. 8.80 €
- **Bizcocho borracho** de ron con manzana asada y helado de jengibre. 8.80 €
- **Tarta de manzana** con lima y helado de vainilla. 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