

## Menú Compartir

Croquetas y torreznos extra finos.

**Alcachofa rellenas de oreja adobada** con pimientos confitados al romero.

**Ravioli de rabo de ternera** con salsa *bordelesa* y trufa de otoño (*tuber uncinatum*).

Lascas de **Bacalao** con holandesa y tabulé de verduras.

...

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

*Precio: 45.00 €/persona*

## Menú Disfrutar

ENTRANTES\*: Tapeando.

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

Canelones de **pollo de corral** con crema de pistachos y trompeta negra.

**Un segundo a elegir** por persona.

...

**Bizcocho fluido de Mango** con helado de coco.

*Precio: 50.00 €/persona*

## Menú Celebrar

ENTRANTES\*: Tapeando.

**Alcachofas rellenas de oreja adobada** con pimientos confitados al romero.

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

Canelones de **pollo de corral** con crema de pistachos y trompeta negra.

Lascas de **Bacalao** con holandesa y tabulé de verduras.

**Roastbeef de corzo** sellado a la brasa con boletus edulis y serrín de foie.

...

**Patito de Goma.** (Limón y pan de especias)

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

*Precio: 65.00 €/persona*

**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 boletus.

### ***Primeros***

- **Alcachofas rellenas de oreja adobada** con pimientos confitados al romero. 19,00 €
- Canelones de **pollo de corral** con crema de pistachos y trompeta negra. 17,75 €
- **Sopa de ajo negro** con guiso de cocochas, callos de bacalao y ravioli de huevo de corral. 19,00 €
- **Raviolis de rabo de ternera** con salsa *bordelesa* y trufa de otoño (*tuber uncinatum*). 17,50 €
- **Menestra de verduras y setas** de temporada con crumble de cebolla. 18,00 €

### ***Principales***

- **Micuit de Salmón** a la llama con vinagreta caliente de ajos y chiles 25,50 €
- **Merluza de anzuelo** en su punto con habitas y *velouté* de Jamón. 27,50 €
- Lascas de **Bacalao** con holandesa y tabulé de verduras. 26,50 €
- **Roastbeef de corzo** sellado a la brasa con boletus edulis y serrín de foie. 29,50 €
- **Steaktartar** de vaca vieja, crema de anchoas y queso manchego curado. 28,00 €
- **Jarrete de cordero** glaseado con ragout de tubérculos. 27,50 €

### ***Postres***

- **Cremoso de chocolate** con praliné de pipas y helado de pan frito. 8.80 €
- **Patito de Goma** (limón y pan de especias). 8.80 €
- **Bizcocho borracho** de ron con manzana asada y helado de jengibre. 8.80 €
- **Bizcocho fluido de Mango** con helado de coco. 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

Sobre alérgenos consulte al personal de sala. Disponemos de pan y cerveza sin gluten. 10% IVA incluido