

Menu Disfrutar

ENTRANTES: "Recuerdos de la infancia"

Fromage manchego boule

Oreo d'olives noires et anchois

Donuts avec tartare de truite soja et citron vert

Chocolatine de foie et maiz grillé

Sandwich de 'Morteruelo'

Les poireaux du pot-au-feu. "Notre version classique".

Merlu aux gambas rouges, migas et soupe à l'ail noir

Côtelette Black Angus avec aubergine sauce 'barbacoa miel et aromatiques

Infusion aux **fruits rouges** avec glace au thé noir et mousse de fleur d'oranger

Crèmeux au chocolat avec praliné de 'pipas' et pain d'épices

...

Prix: € 55.00

Menu Celebrar

ENTRANTES: "Recuerdos de la infancia"

Fromage manchego boule

Oreo d'olives noires et anchois

Donuts avec tartare de truite soja et citron vert

Chocolatine de foie et maiz grillé

Sandwich de 'Morteruelo'

Les poireaux du pot-au-feu. "Notre version classique"

Morue à la romaine avec ragoût de pommes de terre

Truite laquée avec sauce Hoisin, caviar et feuilles de 'shiso en tempura'.

Merlu aux gambas rouges, migas écologiques et soupe à l'ail noir

Haricots rouges au lièvre royal et lombarde avec piparras

Côtelette Black Angus avec aubergine sauce 'barbacoa miel et aromatiques

Infusion aux **fruits rouges** avec glace au thé noir et mousse de fleur d'oranger

Crèmeux au chocolat avec praliné de 'pipas' et pain d'épices

...

Prix: € 75.00

Les menus sont servis à table complète

Nos pains 100% artisanaux. Elaborés dans la propriété avec des farines écologiques d'épeautre, blé noir, florenci aurore, blé coeur. Pétris à la main, sans additifs et avec notre propre levain. Les blés anciens apportent au pain, une saveur inimitable au céréale. **Service de pain et huile 2.50 €/personne.**

Premiers

- **Perdrix marinée** en salade d'hiver avec chou, tomates cerises en conserve et oeufs de caille. 17.00 €
- **Cardons rouges d'Agreda** avec poulet en sauce et homard 18.00 €
- **Les poireaux du pot-au-feu.** "Notre version classique". 18.50 €
- **Raviolis de queue de veau** avec sauce bordelaise, truffe et champignons. 17.50 €
- **Haricots rouges au lièvre royal**, et lombarde avec piparras. 19.50 €

Principaux

- **Truite** laquée avec sauce Hoisin, caviar et feuilles de 'shiso en tempura'. 24.00 €
- **Merlu aux gambas rouges**, migas et soupe à l'ail noir 27.50 €
- **Morue** à la romaine avec ragoût de pommes de terre. 26.00 €
- **Échine de chevreuil** à la braise avec châtaignes, miel à la truffe et vin doux. 27.00 €
- **Côtellette Black Angus** avec aubergine sauce 'barbacoa miel et aromatiques de Guadalajara. 26.50 €
- **Souris d'agneau** avec ragoût de tubercules. 28.50 €

Desserts

- **Crèmeux au chocolat** avec praliné de 'pipas' et pain d'épices. 8.80 €
- **Petit canard jaune** de mandarine avec glace de pain d'épices. 8.80 €
- **Baba au rhum** avec glace au jaune d'oeuf grillé.. 8.80 €
- **Tarte aux pommes** avec gingembre, citron vert et glace vanille. 8.80 €

Les personnes allergiques consulter notre personnel de salle.
Nous disposons de pain et bière sans gluten 10% TVA incluse.