

Menú Disfrutar

ENTRANTES: "Recuerdos de la infancia"

Quesito manchego de bola

Oreo de olivas negras y anchoa

Donuts con tartar de trucha soja y lima

Chocolatina de foie y kikos

Sandwich de Morteruelo

Ostra, sopa cítrica y aire de mar

Espárrago con berberechos gallegos y alioli de ajo negro

Cocochas de bacalao con gamba roja, migas y sopa de ajo negro.

Pichón de Bresse a la robata con foie grass, trigo negrillo y uvas.

Infusión de **frutos rojos** con helado de té negro y espuma de azahar

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

Precio: 55.00 €

Menú Celebrar

ENTRANTES: "Recuerdos de la infancia"

Quesito manchego de bola

Oreo de olivas negras y anchoa

Donuts con tartar de trucha soja y lima

Chocolatina de foie y kikos

Sandwich de Morteruelo

Ostra, sopa cítrica y aire de mar

Espárrago con berberechos gallegos y alioli de ajo negro

Espeto de sardina con tomillo y salmorejo de remolacha

Fidegua de pies de cerdo **con carabineros** a nuestra manera

Cocochas de bacalao con gamba roja, migas y sopa de ajo negro.

Pichón de Bresse a la robata con foie grass, trigo negrillo y uvas.

Infusión de **frutos rojos** con helado de té negro y espuma de azahar

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

Precio: 75.00 €

Los menús se sirven a mesa completa

Surtido de PANES 100% artesanos. Elaborados en la propiedad con harinas ecológicas de espelta, trigo negrillo, florenci aurora, trigo corazón. Amasado a mano, sin aditivos y con nuestra propia masa madre. Cereales antiguos que aportan al pan un inconfundible sabor a cereal. Servicio de pan y aceite 2.50 €/persona

Primeros

- **Ostras**, sopa cítrica y aire de mar (3 uds) 19.00 €
- **Txangurro con ajoblanco** de pistacho y huevas de tobiko 19.50 €
- **Fidegua** de pies de cerdo **con carabineros** a nuestra manera 18.50 €
- **Raviolis de rabo de ternera** con salsa *bordalesa*, trufa y champiñones. 17.50 €
- **Espárragos de Navarra** con berberechos gallegos y alioli de ajo negro 18.00 €

Principales

- **Trucha** laqueada con salsa Hoisin, sus huevas y hojas de shiso en tempura. 24.00 €
- **Cochas de bacalao** con gamba roja, migas y sopa de ajo negro. 27.50 €
- **Tartar de lubina salvaje** con sopa detox de manzana apio y pepino 26.00 €
- **Paletilla de cordero** con asadillo de verduras y pesto de romero 27.50 €
- **Costilla Black Angus** con berenjena en barbacoa de miel y aromáticas de Guadalajara. 26.50 €
- **Pichón de Bresse** a la robata con foie grass, trigo negrillo y uvas. 28.50 €

Postres

- **Cremoso de chocolate** con praliné de pipas y helado de pan frito. 8.80 €
- **Patito de goma** de mandarina con helado de pan de especias. 8.80 €
- **Bizcocho borracho** de ron con helado de yema tostada. 8.80 €
- **Tarta de manzana** con jengibre, lima y helado de vainilla. 8.80 €

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