



CARTA

*La selección de los vinos de nuestra bodega
está en total armonía con la carta que le
proponemos. Delicadamente estudiados,
cada vino encuentra su plato acompañante,
proporcionándole así un perfecto equilibrio
entre el sabor y el aroma*

Entrantes Fríos

Cold Starters

<i>Crema verde con texturas de bacón y tierra de aceituna negra</i> <i>Peas cream with bacón foam</i>	14€
Alérgenos: Lácteos,	
<i>Jamón de bellota D.O guijuelo.</i> <i>Cured iberian ham</i>	22€
<i>Nuestro steak tartar con Huevas de Mujol (opcional).</i> <i>Steak tartar with mullet caviar (optional)</i>	22€
Alérgenos: Pescados, frutos secos, huevos, mostaza	
<i>Carpaccio de ternera y carabinero con helado de mostaza.</i> <i>Beef and king prawn carpaccio</i>	14€
Alérgenos: Lácteos, crustaceos, mostaza	
<i>Ensalada de atún con vinagreta de yogurt y huevas de trucha.</i> <i>Tuna and yogurt cream salad</i>	17€
Alérgenos: Lácteos, soja, Pescado	
<i>Ensalada verde con vinagreta de frutos secos y tomate asado</i> <i>Green salad with dried fruit and nuts vinagrete</i>	17€
Alérgenos: crustáceos, sulfitos, soja y huevo	
<i>Ensalada templada de pollo marinado con vinagreta de parmesano</i> <i>Chicken salad with parmesan 's emulsion</i>	16€
Alérgenos: soja, Lácteos, gluten, cereales, sésamo y pescado	
<i>Buffet de quesos con fruta y compotas.</i> <i>Cheese Assortment and fruit marmalades</i>	16€
Alérgenos: Lácteos, frutos secos y cereales con gluten	
<i>Milhojas de foie micuit y queso con espuma de bergamota.</i> <i>Foie grass with goat cheese and bergamot foam</i>	17€
Alérgenos: lácteos, frutos secos	
<i>Tataki de solomillo de ciervo con cous-cous</i> <i>Venison loin tataki</i>	18€
Alérgenos: Frutos sulfitos y soja	
<i>Salmorejo de Mango con cigala cocida y crujiente de arroz</i> <i>Mango cold cream with Dublin Bay prawn</i>	14€
Alérgenos: gluten y crustaceo	

Entrantes Calientes

Hot Starters

Arroz meloso de verduras con suero de parmesano y aceite de trufa blanca.

Veggie risotto, parmesan and truffle oil..... 16€

Alérgenos: Lácteos, sulfitos

Lasaña de rabo de toro con foie y crema de peras dulces.

Ox tail lasagna with foie gras and pear cream..... 16€

Alérgenos: Lácteos, sulfitos y cereales con gluten

Cangrejo de concha blanda con espaguetis de mar "Alga"

fried crab with seaweed..... 16€

Alérgenos: crustaceos, pescado, gluten

Chípirones rellenos de crema de jamón ibérico con verduras

Stuffed calamari with ham cream..... 17€

Alérgenos: moluscos, lácteos, sulfitos

Brioche con escalopa de foie a la plancha y confitura de higos

Brioche toast, grilled foie grass and fig jam..... 18€

Alérgenos: Lácteos, soja, gluten

Ñoquis con salsa de tomate, alcaparras y aceituna negra

Gnocchi with tomato sauce 14€

Alérgenos: sulfitos, frutos secos, gluten y lácteos

Vieiras con Alcachofas estofadas a la marinera

Scallops in sailors stewed artichokes..... 16€

Alérgenos: moluscos, soja, sulfitos, pescados, lácteos y gluten

Fideuá de perrochico con tomate italiano y cocochas de bacalao

Fideuá (Mediterranean pasta) of a typical basque mushroom and fleshy part of cod's jaw..... 19€

Alérgenos: moluscos, soja, sulfitos, pescados y gluten

Hojaldre con vieiras, foie fresco y compota de manzana

Scallops, foie and apple jam in a puff pastry..... 18€

Alérgenos: moluscos, soja, sulfitos, lácteos y gluten

Pastel de verduras gratinado con crema de calabaza

Veggie Pie pumpkin cream gratin..... 16€

Alérgenos: moluscos, soja, sulfitos, lácteos y gluten

Nuestras Brasas

Barbecue embers

<i>Entrecote de Ternera</i> <i>Grilled beef Entrecote.....</i>	28€
<i>Solomillo de Ternera</i> <i>Grilled beef Fillet.....</i>	28€
<i>Chuletón Veteado de Vaca</i> <i>Grilled Marbled beef ribeye.....</i>	35€
<i>Secreto de Cerdo Ibérico de bellota</i> <i>Grilled "secreto" Iberian pork.....</i>	23€
<i>Brocheta de Solomillo con Verduras</i> <i>Grilled brochette of fillet and vegetables.....</i>	24€
<i>Entraña "corte argentino"</i> <i>"Entraña" grilled beef Argentinian cut.....</i>	21€
<i>Pluma de cerdo ibérico de bellota</i> <i>Grilled filet "pluma" Iberian pork.....</i>	23 €

Los Pescados

Fishes

Lomo de rodaballo con ensalada de trigo, aguacate y kínchí
Turbot fillet au vegetable's salad..... 21€

Alérgenos: Pescados, gluten,

Salmón a la brasa con falso Risotto de caldero con quínoa.
Grilled salmon with quinoa "paella"..... 21€

Alérgenos: Pescados, sulfitos, moluscos y cereales con gluten

Bacalao gratinado con ali oli sobre crema de boletus.
Cod garlic gratin and mushrooms sauce..... 23€

Alérgenos: Pescados, huevos y cereales con gluten

Pescado salvaje con verduras
wild fish with vegetables..... 25€

Alérgenos: Pescados y lácteos

Dorada salvaje con verduras asadas.
Wild Dorada with vegetables..... 23€

Alérgenos: pescados

Lenguado a la plancha con puré de parmesano.
Grilled sole with parmesan cream..... 21€

Alérgenos: pescados y lácteos

Lubina con pastel de patata y setas.
Sea bass with potatoes and mushrooms pie..... 21€

Alérgenos: pescados

Los Postres

Desserts

- Torríjas caramelizadas con crema de limón y helado de leche merengada*
French toast with lemon cream 6,5€
Alérgenos: Lácteos, huevos y cereales con gluten
- Crema tostada de azahar con sorbete de mandarina.*
Orange blossom pudding with mandarin sorbet..... 6,5€
Alérgenos: Lácteos, huevos y cereales con gluten
- Finísima de manzana con helado de vainilla*
Apple pie with vanilla ice cream..... 6,5€
Alérgenos: Lácteos, frutos secos, cereales con gluten
- Tarta de queso al horno*
Baked cheese cake 6,5€
Alérgenos: Lácteos, huevos, cereales con gluten y frutos secos
- Chocolate en texturas .*
Assortment chocolate in different styles..... 6,5€
Alérgenos: Lácteos, huevos, cereales con gluten y frutos secos y soja
- Milhoja de sablé con dulce de leche y cremoso de queso*
Caramel and cream cheese..... 6,5€
Alérgenos: Lácteos, huevos y gluten
- Sorbete de sidra de manzanas dulces*
Apple cider sorbet..... 4€
Alérgenos: