



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

Starters

<i>Explorador ibérico con mermelada de torreznos</i> <i>Salt and sweet typical puff pastry with iberian pork jam.....</i>	6€ud
Alérgenos: gluten, apio, sulfatos y lacteos	
<i>Jamón de bellota D.O guíjuelo.</i> <i>Cured iberian ham.....</i>	24€
<i>Buffet de quesos con fruta y compotas.</i> <i>Cheese Assortment and fruit marmalades.....</i>	19€
Alérgenos: Lácteos, frutos secos y cereales con gluten	
<i>Ensalada de burrata orgánica con tomatitos</i> <i>Organic burrata with tomatoes,</i>	18€
Alérgenos: lacteos	
<i>Ensalada niçoise, huevo a baja temperatura y salmón</i> <i>Niçoise salad, low temperature egg and gravlax.....</i>	18€
Alérgenos: huevo, pescados, mostaza y soja	
<i>Ensalada de queso azul, lentejas, pistacho y setas</i> <i>Blue cheese salad" shopshire", lentil and</i> <i>mushrooms.....</i>	19€
Alérgenos: lacteos frutos secos	
<i>Tartar de atún rojo de almadraba</i> <i>Red tuna tartar.....</i>	28€
Alérgenos: pescados, soja	
<i>Nuestro steak tartar con Huevas de Mujol (opcional).</i> <i>Steak tartar with mullet caviar (optional).....</i>	26€
Alérgenos: Pescados, frutos secos, huevos, mostazay apio	
<i>Carpaccio de solomillo de ternera , rucula y parmesano</i> <i>Beef fillet carpaccio with parmesan cheese.....</i>	21€
Alérgenos: lacteos	
<i>Milhojas de foie micuit y queso con espuma de bergamota.</i> <i>Foie grass with goat cheese and bergamot foam.....</i>	19€
Alérgenos: lacteos, frutos secos	
<i>Tataki de solomillo de ciervo</i> <i>Venison loin tataki.....</i>	18€
Alérgenos: gluten y soja	

Entrantes

Starters

<i>Croqueta de caldero 3 ud.</i> <i>Caldero Croquette</i>	6€
Alérgenos: lacteo, pescados, gluten y huevo	
<i>Risotto de verduras de temporada</i> <i>Vegetables risotto</i> ,	16€
Alérgenos: lacteos	
<i>Raíz de hinojo con puré de zanahoria y aceite de hierbas.</i> <i>Fennel root with carrot puree and herbal oil</i>	12€
Alérgenos: apto vegano	
<i>Gazpacho de pepino y queso feta</i> <i>Cucumber "gazpacho" with feta cheese</i>	12€
Alérgenos: lacteos, soja	
<i>Ceviche de pez loro, leche de tigre, ajil amarillo y tomate cebrá</i> <i>Parrot fish Ceviche</i>	12€
Alérgenos: lacteos, pescados	
<i>Tallarines de calamar con albahaca y kimchi</i> <i>Squid noodles with basil and kimchi</i>	19€
Alérgenos:	
<i>Pulpo a la brasa con puré de patata morada y emulsión ahumada</i> <i>Grilled octopus with purple potato puree and smoke emulsion</i>	20€
Alérgenos: soja, huevo	
<i>Vieira con crema de guisantes, chicharrón y tierra de morcilla</i> <i>Scallop with pea cream, pork rinds and black pudding</i>	14€
Alérgenos: moluscos, sulfatos	
<i>Carabínero en tempura y mahonesa de umami</i> <i>Carabínero in tempura and umami mayonnaise</i>	17€
Alérgenos: huevo, crustaceos, gluten y soja	
<i>Pastel de verduras con crema de calabaza y piñones</i> <i>Vegetable pudding with pumpkin cream and peanuts</i>	16€
Alérgenos: frutos secos, lacteos	
<i>Nuestras alcachofas de temporada</i> <i>Aur special artichokes</i>	16€
Alérgenos:	

Nuestros arroces

Paellas

Secreto ibérico y ajos tiernos

Iberian pork paella.....17€

Alérgenos:

Caldero con mujol de encañizada

Caldero paella.....17€

Alérgenos: Pescados , mariscos

Marisco limpio

Seafood paella.....18€

Alérgenos: Pescados , mariscos

**Los arroces serán mínimo para dos personas*
**Solo un tipo de arroz por mesa*
**Solo servicio de medio día*

Los Pescados

Fishes

Rodaballo a la brasa con con puré de raíz de oca multicolor
Turbot fillet with oca root..... 23€

Alérgenos: Pescados, lacteos, gluten y mostaza

Salmón ligeramente curado con salsa de caldero
Grilled salmon with "caldero sauce"..... 21€

Alérgenos: Pescados, sulfitos, moluscos y cereales con gluten

Bacalao gratinado con ajo negro sobre crema de boletus.
Cod black 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

Merluza con salsa de mejillones y espinacas.
Hake with mussel sauce..... 23€

Alérgenos: pescados y lácteos

Lenguado menier con brotes de guisantes
Menier sole with pea shoots..... 21€

Alérgenos: pescados, huevo y lácteos

Lubina con verduras de temporada
Sea bass with vegetables..... 21€

Alérgenos: pescados, huevo y lácteos

Ijada de atún con tomates y pimientos asados..... 38€
Grilled tuna with tomatoes & peper terrine.....

Pan 2.5€
I.V.A. incluido

Bread 2.5€
Taxes included

Nuestras carnes / Meats

Ternera:

Entrecote a la brasa <i>Grilled beef sirloin.....</i>	27€
Solomillo a la brasa <i>Grilled Fillet steack.....</i>	28€
Chuletón Veteado a la brasa <i>Grilled Marbled beef ribeye.....</i>	38€
T-Bone a la brasa ,1.kg aproximado <i>"grilled T-BONE.....</i>	64€

Ibericos:

Secreto de Cerdo Ibérico de bellota a la brasa <i>Grilled "secreto" Iberian pork.....</i>	21€
Pluma de cerdo ibérico de bellota a la brasa <i>Grilled filet "pluma" Iberian pork.....</i>	23€

Cordero:

Carril, su jugo con patata fondant y cuajada de cabra <i>Lamb with goat curd and foundant potatoes.....</i>	25€
--	-----

Aves:

Magret de pato con salsa de frutos rojos y chutney de piña <i>Duck magret and red fruit sauce & pineapple.....</i>	21€
Picantón a la brasa con boniato asado <i>Grilled chicken with roast sweet potatoe.....</i>	21€

Los Postres

Desserts

Crema brulé de boniato 6,5€
Sweet potatoe crema brulé.....

Alérgenos: Lácteos, huevos

Lemon pie 7 €
Lemon pie.....

Alérgenos: Lácteos, huevos, gluten

Tarta de calabaza en texturas 7,5€
Pumking pie.....

Alérgenos: Lácteos, huevos, cereales con gluten y frutos secos

Fondant de chocolate y cacahuete con helado de palomitas
Chocolate fondant pop corn ice cream..... 8,5€

Alérgenos: Lácteos, cereales con gluten, frutos secos

Milhoja de sablé con dulce de leche y cremoso de queso
Layers of short bread caramel cheese cream..... 8,5€

Alérgenos: Lácteos, huevos y gluten

Bizcocho al vapor, espuma de avellana y tierra de chocolate
Steamed cacao cake and hazelnut foam 6.5€

Alérgenos: Lácteos, Gluten

Paparajote de shiso ,ganache de limón y gelatina de
“limonacho”
Shiso paparajote with lemon ganache 5€

Alérgenos: gluten, lácteos, sulfitos

Finísima fría de manzana con helado
Slim apple pie with ice cream..... 7.5€

Alérgenos: Lácteos, huevos y gluten

Tiramisú
Tiramisú..... 6.5€

Alérgenos: Lácteos, huevos, cereales con gluten, sulfitos