



# 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>Ensalada de codorniz, endivias en escabeche y helado de roquefort</i> <i>Quail salad</i> .....	18€
Alérgenos: lacteos	
<i>Jamón de bellota D.O guijuelo.</i> <i>Cured iberian ham</i> .....	24€
<i>Pate de chato murciano con encurtidos</i> <i>Murcian pork pate</i> .....	18€
Alérgenos: gluten	
<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 gravalax</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 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 , rúcula 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 ternera con chimichurri</i> <i>Beef fillet tataki</i> .....	18€
Alérgenos: gluten y soja	

# Entrantes

## Starters

*Explorador ibérico con mermelada de torreznos*

*Salt and sweet typical puff pastry with iberin pork jam.....6€*

Alérgenos: gluten, apio, sulfatos y lacteos

*Croqueta de caldero (tres ud.)*

*Caldero Croquette..... 6€*

Alérgenos: lacteo, pescados, gluten y huevo

*Risotto de verduras de temporada*

*Vegetables risotto, ..... 16€*

Alérgenos: lacteos

*Raiz de hinojo con puré de zanahoria y aceite de hierbas.*

*Fennel root with carrot puree and herbal oil..... 12€*

Alérgenos: apto vegano

*Gazpacho de pepino y queso feta*

*Cucumber "gazpacho" with feta cheese..... 12€*

Alérgenos: lacteos, soja

*Ceviche de pez corvina, leche de tigre, ajil amarillo y tomate cebrá*

*Parrot fish Ceviche ..... 12€*

Alérgenos: lacteos, pescados

*Tallarines de calamar con albahaca y kimchi*

*Squid noodles with basil and kimchi..... 19€*

Alérgenos:

*Pulpo a la brasa con puré de patata morada y emulsión ahumada*

*Grilled octopus with purple potato puree and smoke emulsion 20€*

Alérgenos: soja,huevo

*Vieira con crema de guisantes, chicharrón y tierra de morcilla*

*Scallop with pea cream, pork rinds and black pudding..... 14€*

Alérgenos: moluscos, sulfatos

*Carabínero en tempura y mahonesa de umami*

*Carabínero in tempura and umami mayonnaise..... 19€*

Alérgenos: huevo, crustaceos, gluten y soja

*Pastel de verduras con crema de calabaza y piñones*

*Vegetable pudding with pumpkin cream and peanuts..... 16€*

Alérgenos: frutos secos, lacteos

*Setas de temporada*

*Aur special mushrooms..... 16€*

Alérgenos: lacteos, huevo

# Nuestros arroces

*Secreto ibérico y ajos tiernos*

*Iberian pork paella.....17€*

Alérgenos:

*Costillejas , sobrasada y morcón*

*Sobrasada and pork paella.....17€*

Alérgenos:

*Caldero con mújol 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 con puré de raíz de mashua*  
*Turbot fillet with mashua 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 y jugo de verduras*  
*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 &amp; pineapple.....</i>	21€
Picantón en su jugo con raíz de oca <i>Grilled chicken .....</i>	21€

# Los Postres

## Desserts

*Crema tostada de azahar con boniato* 6,5€  
*Sweet potatoe creme brulee.....*

Alérgenos: Lácteos, huevos

*Lemon pie* 7 €  
*Lemon pie.....*

Alérgenos: Lácteos, huevos, gluten

*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 y ganache de limón*  
*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

*Tiramissú*  
*Tiramissú.....* 6.5€

Alérgenos: Lácteos, huevos, cereales con gluten, sulfitos