



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

Jamón de bellota D.O Guijuelo.

Cured iberian ham.....24€

Tabla de quesos con fruta, frutos secos y compota casera.

Cheese Assortment with nuts, fruits and marmalades.....22€

Alérgenos: Lácteos, frutos secos y cereales con gluten

Ensalada de anguila ahumada con vinagreta de marisco y encurtidos caseros

Smoked eel salad with seafood vinaigrette and caperberries.....20€

Alérgenos: lácteos, marisco

Ensalada de queso de tetilla con trigo, fruta y vinagreta de piña

Cheese and wheat salad with pineapple dressing18€

Alérgenos: lácteos (queso pasteurizado), frutos secos, gluten, sulfitos

Tartar de atún rojo con kimchi casero y huevas de salmón

Red tuna tartar with kimchi and salmon caviar.....28€

Alérgenos: pescados, soja, sesamo, sulfitos

Nuestro steak tartar con huevas de mújol (opcional).

Steak tartar with mullet caviar (optional).....26€

Alérgenos: Pescados, soja, frutos secos, huevos, mostaza, apio, sulfitos

Carpaccio de solomillo de ternera con guancialé, seta trufada y vinagreta de mostaza

Beef fillet carpaccio with bacon, mushrooms and moustard vinaigrette... 22€

Alérgenos: lácteos, soja, sulfitos, mostaza

Milhojas de foie micuit y queso con compota de pera

Foie grass with goat cheese and pears jam.....20€

Alérgenos: lácteos, frutos secos

Entrantes

Starters

Panaché de alcachofas, habas, guisantes, mousse de foie y cecina

Artichokes, broad beans, peas and foie mousse19€

Alérgenos: Gluten, sulfitos lacteos

Ravioli de foie y manzana caramelizada con salsa de trompeta de la muerte

Foie and caramelized apple ravioli with mushroom sauce.....16€

Alérgenos: Gluten, gluten, huevo, sulfito, lácteos

Risotto de setas de temporada

Seasonal mushroom risotto18€

Alérgenos: lacteos, apio, sulfitos

Tallarines de calamar con kimchi, cous cous y wakame

Squid noodles with cous cous, kimchi and wakame.....20€

Alérgenos: Gluten, sesamo, pescado, marisco, crustáceo, apio

Pulpo a la brasa con crema de patata y salsa de cerveza negra y anguila

Grilled octopus with potato cream and black beer sauce.....22€

Alérgenos: Gluten, soja, moluscos, sulfitos, lacteos

Vieira glaseada con emulsión de berberechos, tierra de marisco y tirabeques

Scallop with clams emulsion and peas.....14€

Alérgenos: moluscos, sulfitos

Pastel de verduras con crema de calabaza gratinado con nido de kataifi y tierra de frutos secos

Vegetable pudding graté with garlic mayonnaise over pumpkin cream and peanuts.....17€

Alérgenos: huevos, frutos secos, lacteos, gluten

Nuestros arroces

Our rice

Secreto ibérico y ajos tiernos

Iberian pork paella.....23€

Alérgenos: sulfitos

Costillejas, sobrasada y morcón

Sobrasada and pork paella.....20€

Alérgenos: huevo, sulfitos

Caldero con su pescado

Caldero rice with mullet.....23€

Alérgenos: Pescados , mariscos, moluscos, crustáceos

Marisco con cigalas y carabineros

*Seafood paella with crayfish and
carabineers*.....27€

Alérgenos: Pescados , mariscos

Kokotxas al pil pil y ajo negro

*Cod cheeks and black
garlic*.....25€

Alérgenos: Pescados , mariscos

Foie setas y magret de pato

Foie, mushrooms and duck magret.....24€

Alérgenos: sulfitos

**Los arroces serán mínimo para dos personas*

**Solo servicio de medio día*

** minimum for two people*

**Lunh service only*

Los Pescados

Fishes

Rodaballo a la brasa con salsa cítrica de mostaza y puré de raíz de mashua

Turbot fillet with citric mustard sauce and mashua root puree.....25€

Alérgenos: Pescados, lácteos, gluten y mostaza

Salmon a la brasa con chalota confitada y tallarines de calabacín en salsa de naranja

Grilled salmon with shallot and zucchini noodles and orange sauce.....24€

Alérgenos: Pescados, lácteos, sulfitos, soja, frutos secos

Bacalao gratinado con ajo chorricero, escalivada, gnocchis de espinaca y teja de camarón con tinta de calamar

Cod garlic gratin, roasted vegetables and spinach gnocchis.....27€

Alérgenos: Pescados, huevos, gluten, crustáceos

Lenguado a la menier

Meunière sole27€

Alérgenos: pescados, lácteos y lácteos

Lubina con espinacas, setas y mahonesa de berenjena

Sea bass with spinach, mushrooms and eggplant mayonnaise.....24€

Alérgenos: pescados, huevo y lácteos

Atún rojo a la plancha con parmentier marina, romescu de pistacho y verduritas gaseadas

Grilled tuna with pistachio romescu and vegetables35€

Alérgenos: Pescados, lácteos, sulfitos, soja, frutos secos y gluten

Nuestras carnes

Meats

Entrecote madurado de vaca a la brasa
Grilled beef entrecote.....32€

Solomillo a la brasa
Grilled Fillet steack.....29€

Chuletón madurado de vaca a la brasa (para compartir)
Grilled Marbled beef ribeye (2 pax).....78€

Lomo alto madurado de vaca a la brasa
Grilled Marbled beef ribeye.....60€

Meloso de solomillo de ternera confitado en su jugo con alcachofas y ciruelas
Beef tenderloin stewed in its juice with artichokes and plums.....22€

Secreto de Cerdo Ibérico de bellota a la brasa
Grilled "secreto" Iberian pork.....25€

Pluma de cerdo ibérico de bellota a la brasa
Grilled filet "pluma" Iberian pork.....27€

Magret de pato con salsa de frutos rojos y chutney de piña
Duck magret with red fruit sauce & pineapple.....23€

Los Postres

Desserts

Crema tostada de azahar con sorbete de mandarina

Orange blossom creme brûlée with mandarin sorbet.....7.5€

Alérgenos: Lácteos, huevos

Crumble de fruta de temporada con chantillí y caramelo

Fruit Crumble7.5€

Alérgenos: Lácteos, huevos, gluten

Tarta cremosa de chocolate y mascarpone con crema de pistachos

Chocolate cake with pistaccio 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 and cheese cream8.5€

Alérgenos: Lácteos, huevos y gluten

Tarta de queso gorgonzola con crema de galleta lotus y sorbete de frambuesa y pimienta

Blue cheesecake with lotus biscuit and raspberry sorbet8€

Alérgenos: gluten, lácteos, sulfitos

Finísima fría de manzana con helado de vainilla

Slim apple pie with vanilla ice cream.....8€

Alérgenos: Lácteos, huevos y gluten