



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 100% ibérico (brida negra).

Cured iberian ham.....28€

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 bonito semi-salazón y encurtidos caseros

Cured tuna salad and caperberries.....22€

Alérgenos: lácteos

Ensalada templada de roast beef

Roast beef salad.....20€

Alérgenos: lácteos, soja, mostaza, 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 mujol (opcional).

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

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

Carpaccio de solomillo de ternera y guanciales con salsa “vitello tonatto”

Beef fillet carpaccio with bacon and tuna sauce24€

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

Ravioli de carrillera de chato murciano y pera con salsa de umeboshi y reducción de monastrel dulce

Murcian pork ravioli and pear stew20€

Alérgenos: Gluten, gluten, huevo, sulfito, lácteos

Risotto de calabaza asada, setas y trufa

Mushroom and pumpkin risoto with truffle.....20€

Alérgenos: lácteos, apio, sulfitos

Tallarines de calamar con kimchi, cous cous y wakame

Squid noodles with cous cous and kimchi.....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, lácteos

Vieiras con alcachofas en salsa marinera

scallops and artichokes in seafood sauce.....18€

Alérgenos: moluscos, sulfitos

Pastel de verduras con crema de guisantes gratinado y tierra de frutos secos

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

Alérgenos: huevos, frutos secos, lácteos, gluten

Nuestros arroces

Our rice

Arroz de Secreto ibérico y ajos tiernos

Iberian pork paella.....23€

Alérgenos: sulfitos

Costeleta buey cebón y pimientos

beef rib and peppers paella.....25€

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 crema de coliflor , miso, puerro
y caviar de mujol*

Turbot fillet with cauliflower cream, miso, leek and mullet caviar.....28€

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 con estofado de mar/montaña, seta colmenilla y
aceite de higuera*

Cod gratin with sea/mountain stew.....27€

Alérgenos: Pescados, huevos, gluten, crustáceos

Lenguado a la menier

Meunière sole27€

Alérgenos: pescados, lácteos y lácteos

Pescado salvaje con espinacas, setas y mahonesa de berenjena

Wild fish with spinach, mushrooms and eggplant mayonnaise.....35€

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

Magret de pato con salsa de frutos rojos y chutney de piña
Duck magret with red fruit sauce & pineapple.....25€

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.....28€

Solomillo a la brasa
Grilled Fillet steack.....32€

VACA NACIONAL CON MADURACIÓN (60 DIAS)

Entrecote madurado de vaca a la brasa (350 gr. Aprox)
Grilled beef entrecote.....32€

Entrecote de lomo alto madurado de vaca a la brasa (650 gr. Aprox)
Grilled high loin entrecote.....60€

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

Pan 2,5.€
I.V.A. incluido

Bread 2,5€
Taxes included

Los Postres

Desserts

Crema tostada de azahar con sorbete de mandarina

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

Alérgenos: Lácteos, huevos

Tarta árabe con crema de chivoux y piñones

Arabic cake millefeuille pastry cream and pine nuts..... 8€

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 curado manchego lotus y sorbete de frambuesa y pimienta

Sheep 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