

Para empezar

Media ración

Corazones de alcachofa rellenos de setas y calabaza 19,00
compota de cebolla roja y su bechamel

Zamburiñas salteadas con mango y hortalizas 19,50
sobre ensalada con germinados y aceite de vainilla

Sopa de pescado y marisco 10,20 18,00
con calamar, berberechos, arroz y tosta con gruyere

Canelones de langostinos 10,80 19,00
queso fresco y verduras

Montaña nevada 18,50
verduras del tiempo con quinoa y salsa de almendras

Huevo poché en hojaldre con espárragos 18,00
crema de Idiazabal y aceite de trufa

Ensalada vegetal con aliño de frambuesa 13,00
canónigos, cherries, aguacate, avellana y trigo sarraceno

Jamón ibérico y pan con tomate 13,00 25,00

Platillos

Brioche salado con foie mi.cuit 18,50
boletos y chutney de higos

Montaditos de anchoa 18,50
con pimiento asado y rúcula

Crujientes de gorgonzola 11,50
con olivas negras y tomate

Calamares a la romana 12,00
con salsa tártara y verduras hiladas

Servicio de pan / Pan sin gluten 2,80/3,00

Las personas que tengan alergias alimentarias,
rogamos pregunten por la Maître

Del Mar

Lubina a baja temperatura con chipirones en su tinta sobre risotto de hortalizas	32,50
Rape en alga nori con almejas salsa marinera y tempura de verduras	31,50
Carlota de lenguado con cigala y mejillón tomate confitado, tirabeques y tofu	32,50
Vieiras y gambas con alcachofas cintas de verduras con velouté de hierbas aromáticas	31,00
Arroz caldoso de bogavante con chantarelas	32,50

Verde de la Tierra

Tagliatelle al huevo con boletos y verduras crema de trufa y aceite de albahaca	21,00
---	-------

De la Tierra

Lomo de cordero al curry con orejones de albaricoque puré de chirivía, arroz basmati y yogur	30,00
Perdiz de tiro guisada al vino blanco con castañas y col	32,50
Solomillo de ternera con hígado de pato salsa de oporto y piñones, múrgulas a la crema y tirabeques	31,00
Pato canetón al horno con miel y soja, calabaza con anacardos	29,50
Cochinillo IGP de Segovia asado a baja temperatura en su jugo, con terrina de patata y puerro	30,50

Para continuar

Media ración

Selección de quesos nacionales
Chupito de oporto Tawny 2,30

5,50

9,20

Los Dulces

Recomendamos pedir los postres con la comanda inicial

Manzana sobre sablé de almendra y coco (15 minutos)
sorbete de queso fresco
Chupito de Mistela 2,50

8,00

Tatin de mango y plátano (15 minutos)
con helado de yogur especiado
Chupito de Moscatel Ochoa 3,50

8,00

Pasta filo con chocolate Guanaja (15 minutos)
naranja y frutos secos
Chupito de Cointreau 3,00

8,00

Cheesecake con frutos rojos
aire de te matcha
Chupito de Vi de Glass 3,50

8,00

Parfait semi-helado de castañas
con higos al Armagnac, salsa de mandarina
Chupito de Armagnac 5,50

8,00

Licudo de piña con toque de hinojo
y sorbete de frambuesa

7,00

Helado de vainilla Bourbon con café

7,20

Miniaturas

Tatin de mango y plátano (15 minutos)
con helado de yogur especiado

4,80

Manzana sobre sablé de almendra y coco (15 minutos)
sorbete de queso fresco

4,80

Parfait semi-helado de castañas
con higos al Armagnac, salsa de mandarina

4,80

Menú Barcelona

Un menú degustación corto

Brioche salado con foie mi.cuit

boletos y chutney de higos

Vieiras y gambas con alcachofas

cintas de verduras con velouté de hierbas aromáticas

Cochinillo IGP de Segovia asado a baja temperatura

en su jugo, con terrina de patata y puerro

Manzana sobre sablé de almendra y coco

sorbete de queso fresco

Servicio de pan, agua mineral, café

53,00

Menú Degustación

Nuestra selección de sabores

Este menú se servirá para toda la mesa

Corazones de alcachofa rellenos de setas y calabaza

compota de cebolla roja y su bechamel

Zamburiñas salteadas con mango y hortalizas

sobre ensalada con germinados y aceite de vainilla

Lubina a baja temperatura con chipirones en su tinta

sobre risotto de hortalizas

Solomillo de ternera con hígado de pato

salsa de oporto y piñones, múrgulas a la crema y tirabeques

Tatin de mango y plátano con helado de yogur especiado

Licudo de piña con toque de hinojo y sorbete de frambuesa

Servicio de pan, agua mineral, café

67,00

Menú del Chef

La aventura gastronómica

Este menú se servirá para toda la mesa

Menú que selecciona el chef Miguel Alija
en el momento, con 5 platos y 2 postres

Servicio de pan, agua mineral, café 75,00

Menú *Feiners*

Los días laborables, les ofrecemos almorzar
con nuestro Menú de Mercado

Servicio de pan, agua mineral, copa de vino, café 38,00

Menú infantil

20,00

Precios en € con 10% IVA incluido

Miguel Alija, Chef
Otoño-Invierno 2016 - 2017