

	Media ración
Para picar	
Jamón de la Dehesa de Extremadura puro ibérico D.O. y pan de cristal con tomate	14,00 26,00
Anchoa Sanfilippo sobre tоста de pan negro con pimientos asados al carbón (1 unidad)	6,00
Lionesa con hígado de pato a la plancha, trufa de temporada y praliné de piñones (1 unidad)	6,00
Crujiente de gorgonzola olivas negras de Aragón y tomate concassé (1 unidad)	3,75
Canelón de <i>esqueixada</i> de bacalao	4,50
Lomo de sardina con mousse de coliflor y frambuesa (1 unidad)	3,50
<hr/>	
Entrantes	
Salmorejo con gamba roja y brotes de ensalada	17,50
Sopa fría de patatas con pulpo, dados de pepino y reducción de soja, vinagre y jengibre	16,00
Canelones de langostinos, queso fresco, zanahoria, puerro y calabacín	19,00
Huevo de Calaf con boletos al oporto, espárragos y crema de Idiazabal (ovolactovegetariano)	17,00
Carpaccio de buey con virutas de parmesano, fondo de mostaza, brotes y germinados	17,50
Tagliatelles al huevo con setas de temporada, queso Tou de Til·lers y aceite de trufas (ovolactovegetariano)	18,00



Arroz meloso de rape y langostino con guisantes y azafrán Azaman D.O. de La Mancha	25,00
Coca de verduras con mozzarella y habitas, caviar de anchoas	18,50
Ensalada tabulé con quinoa, setas <i>shimeji</i> y aguacate (vegetariano)	17,00

Del Mar

<i>Suquet</i> de moluscos de las Rías Gallegas sobre caldo de algas (zamburiñas, mejillones, pulpo, almejas, berberechos)	31,00
<i>Risotto</i> de espardeñas de mar con plancton marino (arroz arborio cremoso con caldo de pescado, plancton y espardeñas de mar a la plancha con ajo y perejil)	30,00
Lubina en caldo de almejas con espárragos blancos y tapenade (aceitunas, alcaparras, anchoas, atún...)	32,50
San Pedro con salsa agridulce y romero ravioli de bogavante y verduras al curry	31,50

De la Tierra

Pechuga de pichón de Araiz, lacado con miel, patatas a la crema y mostaza de Dijon	31,00
Black Angus asado con salteado de setas, queso azul, wok de fideos con verduras	30,00
Carré de cordero de Burgos con salsa de albaricoque y clavo, piquillos con pisto	29,00



Pato Canetón en su jugo, 28,00
con salsa de naranja amarga,
 patatas salteadas con anís estrellado y mazorca de maíz

Wagyu lomo bajo (A5 Gunma) 125 g 81,00
 Wagyu, puré de guisantes, soja, sal ahumada

Para continuar

Media
 ración

Quesos artesanos 5,50 9,50
 con pan de nueces y mermelada de orejones
Chupito de oporto Ruby 2,50 €

Postres

Sablé de cacao, mousse de queso mascarpone, 4,90 8,00
helado de café y gelée de amaretto
Chupito de Pedro Ximénez 3,50 €

Pasta de filo con chocolate Guanaja 4,90 8,00
y fruta de la pasión
Chupito de Sauternes 3,90 €

Piña salteada y macerada en su jugo, coco 4,90 8,00
helado, crema de limón y miel
Chupito de Casta Diva 3,50 €

Frutas de verano afinadas con jalea de 4,90 8,00
manzana al estragón
Chupito de Manzana verde Kuhri 3,50 €

Praliné de avellanas, bizcocho y ganache de 8,00
chocolate, con salsa de yogur y curry
Chupito de Frangelico 2,50 €

Helado de vainilla Bourbon con café 7,20

