

	Media ración	
Para picar		
Jamón D.O Dehesa de Extremadura, pan de cristal con tomate	15,00	27,00
Tubo de patata rellena de pulpo, mahonesa de pimentón de La Vera (1 unidad)		6,00
Carpaccio de buey, virutas de parmesano y rúcula, sobre tosta de aceite (tapa)		6,50
Lionesa con foie mi-cuit, higo y cacao (1 unidad)		6,50
Anchoa Sanfilippo, guacamole y pan negro (1 unidad)		6,00
Crujiente de gorgonzola con olivas negras de Aragón y tomate concassé (1 unidad)		4,00

Entrantes

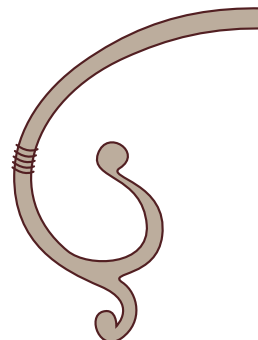
Ensalada de cigalas, tallarines de mango, tartar de aguacate y aceite de avellanas		23,50
Timbal de berenjenas y setas al oporto, con piñones (vegetariano)		19,00
Verduras de la huerta, tierra de frutos secos, queso Tou de Til.lers (lactovegetariano)		18,50
Canelones de langostinos, queso fresco, zanahoria, puerro y calabacín		19,00
Huevo poché de Calaf, espinacas, garbanzos y foie		21,00
Risotto de alcachofas, espárragos y trufa melanosporum (lactovegetariano)		22,50
Tagliatelles al huevo, con verduras y boletos a la crema de parmesano (ovolactovegetariano)		18,00



	Media ración
Del Mar	
Salmonetes marinados al horno, sobre patata confitada a la vainilla, salsa de pimientos rojos, cebolla crujiente	29,00
Lomo de rape en costra de boletos, salsa de azafrán, pesto y espárragos con avellanas	31,00
Suquet de moluscos de las Rias Gallegas (Zamburiña, pulpo, mejillones, berberechos, almejas)	29,50
San Pedro con raviolis de maíz y cigalas, salsa de zanahoria, coco y jengibre	31,50

De la Tierra

Pato canetón asado con miel de naranja y soja, wok de fideos soba con verduras y anís estrellado	28,50
Lomo de ciervo con enebro y pistacho, salsa de grosellas, castañas y calabaza	34,00
Carré de cordero de Burgos sobre “trinxat” cremoso, panceta ibérica y tomates confitados al estragón	29,50
Buey Angus a baja temperatura con queso Fourme d’Ambert, torrija de ajo y perejil, arroz venere y espárragos	31,00



Postres	Media ración	
Quesos artesanos con pan de nueces y mermelada de albaricoque <i>Chupito de oporto Ruby 2,50 €</i>	6,50	11,00
Savarín esponjoso de chocolate, con crema de yogur picante y teja crujiente de menta		9,00
Sablé de cacao, mousse de mascarpone, helado de café y gelé de amaretto	6,00	11,00
Piña salteada y macerada en su jugo, coco helado, crema de limón y miel	5,50	10,00
Pasta filo con chocolate Guanaja y fruta de la pasión (10 minutos) <i>Chupito de Sauternes 3,90 €</i>	5,50	10,00
Helado de vainilla Bourbon con café		8,00
<hr/>		
Servicio de pan, mantequilla y aceites		3,50
Precios en € con 10% IVA incluido		
<hr/>		

Miguel Alija, Chef

Carta de Otoño 2017

