

Entrantes

- Anchoas de Santoña con Mantequilla de Oveja y Pan Brioche 6,50 € / unidad
- Jamón Ibérico de Bellota y Pan con Tomate 30,00 €
 - Tabla de Quesos de la Tierra 26,00 €
 - Raviolis de Calabacín Verde Caramelizados rellenos de Queso y Jamón Ibérico 20,00 €
 - Flor de Alcachofa Confitadas a la Plancha
- con Yema de Huevo Curada y Virutas de Foie 5,50 € / unidad
- Tartar de Gambas sobre Hueso de Tuétano Asado 25,00 €
 - Steak Tartar Maître Hotel
- con Helado de Mostaza y Tomate Seco en AOVE 25,00 €
 - Crème Brûlée de Foie y Pan Brioche Tostado a la Mantequilla de Romero 19,00 €
- Burrata con Base de Berenjena Asada, Reducción de Tinto y Piñones 16,00 €
 - Carpaccio de Solomillo Ciervo
- con Espuma de Castañas Caramelizadas y Queso Payoyo 20,50 €
 - Pasta Sorrentina rellena de Gambas y Portobello, con Caldo de Aves y Aceite de Chile 17,00 €
 - Risotto de Boletus y Jamón de Pato 18,50 €
 - Rêjo de Pulpo sobre Patatas Confitadas, Polvo de Bacon y Pera Caramelizada 28,50 €

Pescados

- Calamar Relleno de Carabinero con Salsa de Mariscos y Cremoso de Patatas 28,00 €
- Suprema de Corvina en Mosaico con Alcaparras, Calabacín y Velouté de Jamón Ibérico 23,00 €
- Tarantelo de Atún rojo "Gadira" con Salsa Asiática y Pak Choi 28,50 €
 - Solomillo de Atún Rojo "Gadira" a la Sal
- con Espárragos Verdes con Vinagreta de Miel y Mostaza 28,00 €
 - Lomo de Bacalao "El Barquero" Confitado y Gratinado con Holandesa de Pera y Pistacho 22,00 €

Carnes

- Canelón de Cordero con Bechamel de Calabaza Asada y Jugo de Carne 18,00 €
- Churrasco de Vaca Ecológica 100% a Baja Temperatura con Patatas Parisinas a las Finas Hierbas 31,00 €
 - Solomillo de Vaca 100% Ecológico
- con Manzana Asada a la Vainilla y Verduras Salteadas 28,00 €
 - Lomo Bajo de Vacuno 100% Ecológico
- con Pimientos del Piquillo Confitados y Papas "Arrugás" 32,00 €
 - Solomillo de Cervatillo Trinchado
- sobre Crema de Coliflor Tostada y Salteado de Setas 28,00 €
- Magret de Pato a Baja Tª con Salsa de Higos y Boletus a la Brasa 22,00 €

Postres

- Flan María Luisa con Pasta Kataifi y Helado de Pistacho de Sicilia 8,00 €
 - Mousse de Queso Payoyo y Helado de Speculoos 12,00 €
 - Chocolate en Texturas 8,00 €
- Tartelette de Manzana bañada en Tofe 8,00 €
- Strudel de Pera con Helado de Vainilla con Nuez Pecana 10,00 €



Carta Otoño - Invierno Autumn - Winter Menu

2025 | 2026

Horarios | Opening Hours

Almuerzo | Lunch

13:30h -16:00h

Cena | Dinner

20:00h - 23:00h

Teléfono de Reservas | Bookings

+34 956 92 62 63

Disponemos de carta de alérgenos si el cliente lo solicita

An allergen menu is available upon request

Precios 10 % IVA incluido

Prices 10% VAT Included



Starters

- Santoña Anchovy with Sheep's Butter and Brioche Bread 6,50 €/unit
 - Acorn-fed Iberian Ham (80gr) and Bread with Tomato 30,00 €
 - Local Assorted Cheese Platter 26,00 €
 - Caramelized Green Courgette Ravioli filled with Cheese and Iberian Ham 20,00 €
 - Confit Grilled Artichoke Flower with Cured Egg Yolk and Foie Gras Shavings 5,50 €/unit
 - Shrimp Tartare on Roasted Bone Marrow 25,00 €
- Steak Tartare "Maître d'hôtel" Style with Mustard Ice Cream and Sun-dried Tomato in Extra Virgin Olive Oil 25,00 €
- Foie Gras Crème Brûlée with Brioche Toast and Rosemary Butter 19,00 €
- Burrata with Roasted Eggplant Base, Red Wine Reduction, and Pine Nuts 16,00 €
 - Venison Tenderloin Carpaccio with Caramelized Chestnut Foam and Payoyo Cheese 20,50 €
 - Sorrentina Pasta stuffed with Prawns and Portobello, with Poultry Broth and Chili Oil 17,00 €
 - Porcini Mushroom Risotto with Duck Ham 18,50 €
 - Octopus Tentacle over Confit Potatoes, Bacon Dust and Caramelized Pear 28,50 €

Fish

- Stuffed Squid with Carabinero Shrimp with Seafood Sauce and Creamy Potato 28,00 €
 - Sea Bass Supreme in Mosaic with Capers, Zucchini, and Iberian Ham Velouté 23,00 €
- Red Tuna "Gadira" Tarantelo with Asian Sauce and Pak Choi 28,50 €
 - Red Tuna "Gadira" Tenderloin in Salt with Green Asparagus and Honey Mustard Vinaigrette 28,00 €
 - "El Barquero" Cod Loin Confit and Gratin with Pear and Pistachio Hollandaise 22,00 €

Meat

- Lamb Cannelloni with Roasted Pumpkin Béchamel and Meat Jus 18,00 €
- 100% Organic Beef Short Ribs Slow-Cooked, with Parisian Potatoes and Fine Herbs 31,00 €
 - 100% Organic Beef Tenderloin with Vanilla-Roasted Apple and Sautéed Vegetables 28,00 €
 - 100% Organic Beef Sirloin with Confit Piquillo Peppers and "Papas Arrugás" 32,00 €
 - Sliced Venison Tenderloin over Toasted Cauliflower Cream and Sautéed Mushrooms 28,00 €
- Duck Magret Slow-Cooked with Fig Sauce and Grilled Porcini Mushrooms 22,00 €

Desserts

- "María Luisa" Flan with Kataifi Pastry and Sicilian Pistachio Ice Cream 8,00 €
 - Payoyo Cheese Mousse with Speculoos Ice Cream 12,00 €
 - Chocolate in Textures 8,00 €
- Apple Tartelette with Toffee Glaze 8,00 €
- Pear Strudel with Vanilla Ice Cream and Pecan 10,00 €