

Entrantes

- Anchoa de Santoña (2 uds) con mantequilla de oveja y pan brioche 6,50 €
- Jamón Ibérico de Bellota (80g) y pan con tomate 30,00 €
- Tabla de quesos de la tierra 22,00 €
 - Raviolis de Calabacín Verde queso y jamón ibérico 19,00 €
 - Tiara de Pipirrana con Salmorejo y huevas de mújol con salicornia 15,00 €
- Ceviche de Corvina con Crema de Maíz Dulce y espuma de leche de tigre 24,00 €
 - Tartar de Gambas con gazpacho de mango y verduritas 18,00 €
- Rejo de Pulpo Asado sobre Cremoso de Patata con bizcocho de pimentón y aceitunas negras 28,00 €
 - Mousse de Foie con demiglace y crema de pistacho 22,00 €
 - Gambones con Coco y Curry sobre arroz jazmín 26,00 €
 - Ñoquis de Yuca con Sopasalsa de Verduras katsoubushi y yema de huevo 20,00 €
- Vieiras sobre Crema Ahumada de Puerro y Cebolleta 24,00 €
 - Tartar de Pulpo sobre tuétano y tortillas de maíz 27,00 €

Pescados

- Merluza a la Romana sobre gazpachuelo de escabeche y tirabeques 26,00 €
- Corvina sobre Crema Agridulce de Coliflor y kumquats confitados 25,00 €
- Calamar Relleno de Carabinero con salsa de marisco y patata cremosa 26,00 €
 - Fideos con Caballa y alioli de manzana verde 21,00 €
 - Nuestro Cazón con Tomate 20,00 €

Carnes

- Mollejas de Cordero Lechal al Ajillo sobre carpaccio de setas a la plancha y reducción de vino tinto 27,00 €
- Canelón de Carrillera de Ternera sobre crema de setas y carbonara de trufada 26,00 €
 - Solomillo de Ternera con Crema de Apionabo salsa bordelesa y carpaccio de portobellos 26,00 €
 - Entrecot de Ternera (350 gr) a Baja Temperatura pimientos del piquillo confitados y papas "arrugás" 30,00 €
- Arroz al Horno (2 pax) de Manitas de Cerdo y Costillas 28,00 €

Postres

- Mousse de Chocolate Blanco Vainilla y helado de violetas 11,00 €
- Mousse de Queso Payoyo y helado de crema de lemon curd 12,00 €
- Tallarines de Coco sobre Sopa de Mango y sorbete de fresa y albahaca 12,00 €
 - Chocolate y Almendras con Helado de Baileys 12,00 €
 - Strudel de Manzana y helado de vainilla con nuez pecán 9,50 €



Carta Primavera - Verano 2024

Almuerzo

13:30h - 16:00h

Cena

20:00h - 23:00h

Teléfono de Reservas

+34 956 92 62 63

Disponemos de carta de alérgenos si el cliente lo solicita

Precios IVA incluido

Starters

- Santoña Anchovy (2 units) with sheep butter and brioche bread 6,50 €
 - Acorn-fed Iberian Ham (80gr) and bread with tomato 30,00 €
 - Local Assorted Cheese Platter 22,00 €
 - Green Courgette Ravioli with cheese and Iberian ham 19,00 €
 - "Pipirrana salad" with "Salmorejo" and red mullet roe with sea cucumber 15,00 €
- Sea Bass Ceviche Marinated in Tiger's Milk Foam with sweet corn cream 24,00 €
 - Prawn Tartar and mango gazpacho with vegetables 18,00 €
 - Roasted Octopus on Creamy Potato with paprika sponge cake and black olives 28,00 €
 - Foie Terrine on demiglace and pistachio cream 22,00 €
 - Creamy Coconut Curry Prawn with jasmine rice 26,00 €
 - Yucca Gnocchi with Vegetables and "katsoubushi" soup and egg yolk 20,00 €
- Scallops on a Bed of Smoked Leeks and Spring Onion Cream 24,00 €
 - Octopus Tartar on bone marrow and corn tortillas 27,00 €

Fish

- Hake Romana Style on "gazpachuelo" and mangetout peas 26,00 €
- Sea Bass on Sweet and Sour Cauliflower Cream and candied "kumquats" 25,00 €
- Squid Stuffed With Scarlet Shrimp with seafood sauce and creamy potato 26,00 €
 - Mackerel Noodles with green apple aioli 21,00 €
 - Our Dogfish with Tomato Sauce 20,00 €

Meat

- Baby Lamb Sweetbreads with Garlic on grilled mushroom carpaccio and red wine reduction sauce 27,00 €
- Veal Cheek Cannelloni on mushroom cream and truffle carbonara 26,00 €
 - Veal Sirloin with Celeriac Cream bordelaise sauce and portobello carpaccio 26,00 €
 - Veal Entrecote (350 gr) Cooked at Low Temperature with piquillo peppers confit and "papas arrugás" 30,00 €
- Oven Baked Pork Trotters and Ribs Rice (price for 2 people) 28,00 €

Desserts

- White Chocolate and Vanilla Mousse with violet ice cream 11,00 €
 - Payoyo Cheese Mousse and lemon curd ice cream 12,00 €
- Coconut Tagliatelle on Mango Soup and strawberry basil sorbet 12,00 €
 - Baileys Chocolate and Almonds Ice Cream 12,00 €
 - Apple Strudel and vanilla ice cream with pecan nuts 9,50 €