


CARTA

ENTRANTES

	Berenjena, holandesa de lima y avellanas <i>Berenjena asada, pico de gallo, pan, queso fresco de cabra, salsa holandesa de lima y avellanas</i>	13,00€
	Ensalada de fruta de temporada, queso de cabra y cecina <i>Brotos, fruta, queso de cabra, rocas de frambuesa, sésamo garrapiñado, cecina y tomate seco</i>	13,00€
	Alcachofas al horno <i>Con hinojo, salsa romesco, remolacha y papada ibérica de bellota</i>	16,00€
	Brioche de cochinita pibil <i>Mini brioche relleno de cerdo asado a baja temperatura según la receta mexicana y guacamole. (2 uds.)</i>	12,00€
	Canelón de pollo de corral asado y boletus <i>Con salsa de foie y trufa, almendra y teriyaki</i>	13,00€
	Quesos artesanos del valle <i>Acompañados con frutos secos y confituras</i>	16,00€
	Risotto de boletus <i>Con Parmesano DOP</i>	16,00€
	Milhoja de foie gras y anguila ahumada <i>Con manzana caramelizada y brioche</i>	20,00€
	Boletus confitados, huevo de corral y jamón ibérico <i>Boletus confitados, huevo 64º, virutas de jamón ibérico, espuma de patata y trufa</i>	17,50€

 Plato apto para personas vegetarianas o con posibilidad de adaptarlo.



PRINCIPALES

	Pulpo ahumado, patata y trufa <i>Pulpo ahumado en casa, toque de plancha, espuma de patata y trufa y aceite de pimentón de La Vera</i>	21,00€
	Bacalao, patata y mantequilla <i>Lomo de bacalao al horno, puré de patata, puerros confitados, ravioli ibérico de brócoli y aire de mantequilla</i>	22,50€
	Tartar de salmón salvaje <i>Nuestro tartar de salmón rojo de Alaska, semicurado en casa, ligeramente picante</i>	19,00€
	Costillas de cerdo asadas <i>Costillas de cerdo asadas a baja temperatura lacadas con salsa hoisin, cebollino y sésamo</i>	17,00€
	Manitas y gamba roja <i>Guiso tradicional de manitas de cerdo deshuesadas y gamba roja</i>	22,00€
	Tataki de vaca madurada <i>Con manzana, mango, chile y helado de mostaza</i>	20,00€
	Solomillo de vaca madurada <i>Solomillo de vaca madurada la parrilla, puré de patata, pickles y jugo de carne</i>	25,00€
	Lomo de vaca madurada <i>Lomo bajo Premium de vaca madurada (350 grs) a la parrilla</i>	26,00€
	Cochinillo, boniato, chutney <i>Cochinillo lechal asado en dos cocciones, deshuesado y crujiente, boniato asado y chutney de manzana y ras el hanout</i>	22,00€

Servicio de Pan **1,65€**

Pan sin gluten **1,80€**

POSTRES

	Semiesfera de chocolate negro <i>Con frutos rojos y crumble de almendra</i>	6,50€
	Tarta de mascarpone y mango <i>Mousse de mascarpone, vainilla, mango, galleta y helado</i>	6,50€
	Torrija de brioche y vainilla <i>Torrija de pan brioche con helado y limón confitado</i>	6,50€
	Almendra, crema, chocolate y frambuesa <i>Tartaleta de almendra, crema pastelera, frutos rojos, maracuyá, trufas de chocolate y cremoso de chocolate blanco</i>	6,50€



sésamo