

A la carta

PRIMEROS

- Crema vegetariana del día (fria o caliente, según temporada) (preguntar) **9 €**
- Ensalada de hojas verdes con algas crujientes al aceite de sésamo, juliana de mango y vinagreta de moras (sin gluten) **9 €**
- Espárragos trigueros a la parrilla con vinagreta ahumada de Pedro Ximénez, láminas de queso manchego y sal Maldon (sin gluten) **10 €**
- Timbal de crema de queso de cabra y cebolleta tierna envuelto en jamón serrano a la plancha con mermelada de tomate (sin gluten) **10 €**
- Croquetas de setas variadas y aceite de trufa blanca, sobre hojas verdes aderezadas con aceite de oliva virgen y queso parmesano **9 €**
- Langostinos salteados al ajo y perejil con salsa de cacahuets, azúcar moreno y soja **12 €**
- Huevos de corral rotos con jamón de pato, sobre salmorejo y patata en puré con un toque de trufa **10 €**
- Pulpo a la plancha sobre crema de azafrán y aceite especiado con pimentón de la Vera y comino (estilo mojo picón) (sin gluten) **12 €**

SEGUNDOS

ARROCES PASTAS Y VERDURAS

- Pasta fresca rellena de pera y queso pecorino, salteada con un toque de tomillo y sal de trufa **14 €**
- Verduras de temporada a la parrilla con queso de cabra caramelizado (sin gluten) **14 €**
- Risotto con espárragos trigueros, setas boletus y queso parmesano **14 €**
- Arroz meloso con chipirones y gambones **15 €**

PESCADOS

- Ceviche de salmón y aguacates con chifles de plátano (sin gluten) **15 €**
- Mero a la plancha con una salsa cremosa de almendras fria acompañado de crujiente de verduras (sin gluten - sin salsa) **15 €**
- Atún a la parrilla marinado en salsa de soja, aceite de sésamo y jengibre, acompañado de quinoa y ensalada de cítricos **16 €**

CARNES

- Hamburguesa de ternera y presa ibérica sobre pan a la parrilla con mermelada de bacon, mayonesa de queso, confitura de tomate y gajos de patatas (sin gluten - sin pan) **15 €**
- Solomillo de buey curado en especias, a la parrilla, con crema de oporto y foie-gras de pato servido con gajos de patatas al tomillo (sin gluten) **21 €**
- Solomillo de cerdo relleno de queso brie y orejones de albaricoque con salsa demi-glace y compota de manzana con un toque de menta **16 €**

Servicio de pan casero con especias y aceite de oliva virgen 2,00 / persona