

A la carta

ENTRANTES

- Jamón ibérico con pan Cristal y tomate Casse **19,00€**
- Ostras al Natural con Granizado de Champagne y pico de gallo (und) **4,25 €**
- Fricas de alcachofas en salsa verde de Aove guisantes y trufa **16,00 €**
- Huevos 62º a la brasa con falso carbón de yuca y boletus frescos salteados **14,50 €**
- Foie frío asado en remolacha, migas de piñones escarchados y tomate picante **15,50€**
- Burrata ahumada rellena de pesto, con salteado de boletus y concasse de tomate **15,50€**
- Carpacio de presa ibérica, crujiente de pan de ajo, chipotle y shumejis **16,00€**
- Ceviche de pulpo en fondo marino con ensalada de algas wakame **16,00€**
- Vichosoise de puerro joven, puerro confitado, y anguila **18,00€**
- Tartar de salmon Salvaje, con sésamo tostado algas y kimchi **17,00€**
- Hojas verdes, cordornices escabechadas con foie, alcachofas confitadas y sus huevos **15,50€**
- Tiradito de pez mantequilla con curri rojo piña y huevas de pez volador **15,50€**
- Dim sum de rabo de toro estofado al vino tinto, con yema curada y trufada **16,00€**
- Vieiras rustidas, ensalada de verduritas de la huerta, jugo de triguero y espuma de mahonesa caliente **15,50€**
- Tartar de Vaca vieja Con su picadillo y tuétano **19,00€**

PRINCIPALES

- Arroces y pastas **16,50€**
- Pechuga de pintada al horno, maíz, quiqos, y su menestra de verduras y frutas **21,00 €**
- Solomillo al foie gras, pure de apionabo, calabaza confitada, Trufa **23,00 €**
- Bacalao negro a la miel, salteado de puck -choi, anacardos y esféricos de patata y ali-oli de ajo negro y ajo asado **21,00 €**
- Lubina salvaje confitada con aceite de jengibre con tallarines de Calamar, placton y aire de su jugo **22,00 €**
- Panceta confitada calabacín mini, zanahoria morada y mejillones picantes **21,50€**
- Lingote de cochinillo confitado y crujiente, pera Williams, lotto y ciruela roja **22,00 €**
- Pies de cerdo confitados deshuesados y garbanzos con pimentón de la vera, papel de patata y guindillas **19,50 €**
- Tacos de cerdo ibérico pibill a nuestra manera **21,00 €**
- Pato Crujiente con manzana al horno, zanahoria y frutos rojos de temporada **19,50 €**
- Jarrete de cordero, trigo guisado, champiñon portobello, espárragos y trufa **21,00€**
- Merluza confitada con hinojo, almejas, tallarines de azafrán al Bieurre-Blancs **21,00 €**
- Cocochas de bacalao en Tempura, romescu y huevas de salmón **22,50 €**
- Ventresca de atún Balfego con caldo de Dashi y algas **23,00 €**
- Boullabesa de Salmonetes de roca, erizo de mar y salicornia **21,00 €**

POSTRES

- Falso tocinillo de cielo de melocotón asado, gel de su jugo y su helado **7,50 €**
- Fresas estofadas con hidromiel, financier de almendra y brotes frescos **7,50 €**
- Buñuelos de plátano con helado de arroz con leche y canela **7,50 €**
- Melonjito (melón osmótico, sopa de ron y menta y helado de corteza de limón verde) **7,50 €**
- Texturas de Chocolate negro, frambuesa y albaricoque (nuestra versión de la auténtica Sacher torter) **7,50 €**
- Chocoblanco, violeta, crumble de oro y sus crujientes **7,50 €**
- Tiramisú 2017, versionado con Amarettini y licor de café **7,50 €**