

A la carta

DE ENTRADA:

- Croquetas caseras de bonito en escabeche (jugosa y sabrosa y acompañada con nuestra salsa all i oli de lima)(und.) **2,75 €**
- Anchoas del Cantábrico (de Santoña servidas con pan de cristal frotado en tomate de colgar) (und) **2,75 €**
- Cazuela de callos a la madrileña (morros y patas al estilo tradicional y con su justo toque de picante) **15,50 €**
- Ensaladilla rusa al estilo Paradis (con mojama de Murcia y almendras) **15,50 €**
- Poke de tartar de atún rojo (al aliño de lima y sésamo, ensalada wakame y anacardos) **16,50 €**
- Canelones de jarrete de ternera y pollo Lumagorri (4 uni) (con bechamel casera y virutas de queso ahumado) **16,50 €**
- Tataki de pez espada (y melón en osmosis de soja y cebolleta fresca) **16,75 €**
- Las ya clásicas virutas de foie (aderezadas con una suave vinagreta de oporto Royal tawni de 10 años y sus tostas de pan) **18,00 €**
- Jamón ibérico de bellota D.O Valle Los Pedroches et negra (cortado a mano y servido con pan de cristal frotado en tomate de colgar) **35,00 €**

DEL HUERTO Y ECOLÓGICO:

- Ensalada de hortalizas y verduras con hongos con Æ tados (Variedad de lechugas frescas con verduras al vapor) **10,75 €**
- Asadillo de verduras y burrata (al rescoldo de las brasas y pesto verde) **14,50 €**
- Espárragos blancos frescos (confitados a 63º y su tartara espumosa) **15,50 €**
- Menestra de verduras de primavera (huevo poché y lascas de jamón ibérico) **16,50 €**
- Salteado de setas de temporada (gurumelo y marzuelo) (con habitas, menta y butifarra) **19,50 €**

ARROCES Y PASTAS:

- Arroz de verduras y vainas de primavera (de variedad bomba y elaborado con productos de temporada) **20,50 €**
- Fideua con hígado de pato y boletus (de fideo fino y tostado y servida con el foie nacional a la plancha y notas de Pedro Ximenez) **22,75 €**
- Tagliatelle negros con sepia y colas de cigala (de suave sabor a tinta de chipirón, servida al dente y salteada) **24,00 €**
- Arroz abanda de gambas y chirulas (de variedad bahia y su picada tradicional) **24,75 €**

GUISOS:

- Alubia blanca D.O La Bañeza (estofadas con zamburiñas y bogabante) **17,50 €**
- Suquet de pescados de roca (con patata y almejas) **26,50 €**

DE LA LONJA:

- Chipirones de anzuelo rellenos y fritos (de verduras, setas y un suave curry rojo) **23,00 €**
- Merluza de pincho nacional (asada al horno en costra provenzal y sanfaina) **23,50 €**
- Langostinos a la plancha 4 uni (160gr) (procedentes de Vinaroz acompañados de dulces hojas) **19,75 €**
- Bacalao con Æ tado a 63º (al estilo mediterráneo con picada de tres olivos y su jugo) **25,75 €**
- Pescado de lonja y en temporada (hecho sobre pizarra y servido sin espinas) **26,50 €**
- Gambas de Palamós (180 gr) (a la plancha acompañadas con dulces hojas) **36,00 €**

DEL CAMPO:

- Costilla de ternera Avileña asada (a baja temperatura sobre cremoso de patata al ibérico) **23,50 €**
- Pechuga de pato barberie (laqueada en pimienta de Sichuan y wok de pat-choi) **24,00 €**
- Mollejas de cordero lechal (al oloroso 1847) **24,00 €**
- Cochinitillo D.O Segovia deshuesado (con chutney de tomate y curry y su jugo tostado) **25,50 €**
- Lomo de Vaca Gallega (Sobre parrilla de piedra volcánica , reposada en aceite de romero y servida con patata y verduras) **25,75 €**

Pan y aperitivo 3,50 €