

A la carta

POR ALGO HAY QUE EMPEZAR:

- Jamón ibérico de Guijuelo, su pan tostado y tomate estrujado
- Carpaccio de cecina en escabeche de granada, remolacha de hierbas con queso Stilton mantecado en frío
- Chipirones en su tinta con arroz cremoso
- Gambones al ajillo
- Mollejas a la brasa, verduras escabechadas, tomate parrilla y Oporto
- Brandada de bacalao al horno con piquillos a la plancha y tostas
- Setas silvestres de temporada con alioli y ajetes tiernos

Y PODEMOS SEGUIR CON ALGO DE LA HUERTA:

- Parrillada de verduras tiernas, jamón y huevo a 65Cº
- Alcachofas de Aranjuez a la plancha con jamón ibérico
- Acelgas rellenas de txangurro, pourrusalda clásica y tubérculos
- Puerros, lombarda y cardos con ahumados y su holandesa gratinada de encurtidos

DE CUCHARA:

- Sopa arrantzale de pescados y moluscos
- Pochas con codorniz y boletus

LA MAR DE BIEN:

- Merluza a la koskera con espárrago navarro, gambón y su huevo
- Dorada estofada al horno con setas, hierbas y tomatillos
- Lubina a la sal con verduras a la parrilla y salsa de cebollleta asada al txacoli (para dos personas)
- Colita de rape a la bilbaína con patatas a lo pobre y sus pimientos
- Corvina en caldo corto de setas de temporada y alcachofas

PARA CARNÍVOROS:

- Carrillera de cerdo al mostillo, patata revolcona y alubia pinta en crema
- Pierna de cordero lechal rellena, patatas a lo pobre, romescu y salteado de setas con ajetes
- T-bone de vaca Simental madurada (450g aprox.) con patata asada rellena, sus piquillos confitados y champiñones gratinados
- Rabo de toro estofado a la antigua

POSTRES:

- Torrija del Alabardero con helado de vainilla
- Cítricos y piña flambeados a las hierbas e hinojo con mandarina helada y chirimoya
- Pestiños de la abuela al momento con miel, almendra y helado de leche merengada

- Tradicional arroz con leche
- Flan de queso al Pedro Ximénez, piñones y helado de sal
- Flores, aloe vera y cuajada de azahar
- Soufflé de chocolate con helado de dulce de leche
- Sugerencias del chef diarias con productos directamente de nuestra propia huerta de la vega de Aranjuez y al igual que nuestro pescado del día