

A la carta

LAS ENSALADAS:

- Ensalada de endibias con pedacitos de roquefort, jamón dulce, almendras, huevo y vinagreta de moutarde.
- Ensalada de 4 quesos calientes. Tostas de pan con camembert, emmental, roquefort y cabra frito.
- Ensalada de pechuga de pintada asada al horno con Juliana de lechugas a la vinagreta de Jerez Y salsa templada
- Ensalada Perigord con jamón de pato y foie casero

CASQUERÍA:

- Riñones de ternera con salsa de Moutarde a la anciane
- Mollejas de Ternera con salsa de Colmenillas.
- Fricassée de Riñones y Mollejas con su jugo al aroma de romero.
- Pavé de hígado de ternera con salsa bourgogne a las hierbas provenzales

LAS ENTRADAS:

- Foie Gras Mi-Cuit elaborado por nosotros.
- Queso de cabra gratinado al horno con base de Col caramelizada y confitura de frutos del bosque
- Sopa de cebolla con rebanada de pan y queso emmental gratinado
- Escargots a la crema con champiñones y echalottes
- Foie Gras poêle con reducción de vinos dulces y esencia de trufa
- Setas Shitake en su jugo con láminas de bacon y cebolla a la reducción de soja

LAS AVES:

- Solomillitos de Pato de pato con mermelada de cebolla y salsa de naranja.
- Faisán asado al horno con cebollitas francesas y mostaza de cassis
- Codornices semideshuesadas y empanadas con salsa agridulce.
- Magret de Canard a la reducción de vino tinto con ciruelas y manzana
- Confit de Canard con salsa de bayas

LOS PESCADOS:

- Lomo de Corvina asada al horno con salsa de jamón ibérico
- Supremas de mero braseadas a la plancha, rellenas de espinacas y langostinos con salsa de pimientos del piquillo
- Lomo de lubina a la pimienta rosa y salsa de miel

LAS CARNES:

- Solomillo de Ternera con salsa a la Pimienta Verde.
- Solomillo de Ternera con salsa roquefort.
- Solomillo de Ternera con salsa de Colmenillas.
- Delicias Reales, 3 medallones de ternera con nuestras 3 salsas, Pimienta Verde, Roquefort y Colmenillas.
- Steak Tartar de Ternera con pepinillos, alcaparras y cebolla.
- Parmentier del rabo De buey deshuesado y salsa Marchand de Vin

LOS POSTRES:

- Crocantie de chocolate negro con base de praliné y salsa de caramelo
- Tarta de nueces templada con chocolate líquido

- Tarta Tatin flambeada al Calvados
- Plato de quesos franceses
- Tarta de queso al horno con coulis de arándanos o fresas (según temporada)

NUESTROS HELADOS:

- De turrón, coronado con uvas frescas regadas con Pedro Ximénez
- Helado suave de queso con fromage de Chèvre a la miel de romero
- De Yogur Búlgaro
- De Chocolate negro con trocitos de piel de naranja

NUESTROS SORBETES:

- De Limón 6,75€
- De compota de manzana verde 6,75€

(Estos dos sorbetes anteriores pueden ir con cava, vodka o calvados)

- De pulpa de Mango
- De Coco con ralladura

(Si lo desean pueden acompañar sus postres con alguna copa de Oporto, Pedro Ximénez o Moscatel).