

## ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA GRAN RESERVA "CASALBA"	29.50
OSTRAS QUILLARDEAU, FRAPÉE DE ANISADOS Y CÍTRICOS	27.00
TRUCHA DE YESA MARINADA, HUEVAS Y CRUJIENTES	18.50
MELOSO DE FOIE CON GARNACHA, MEMBRILLO Y PIÑONES	15.00
CREMOSO DE YOGUR Y ANQUILA AHUMADA, TOMATE VERDE Y MIEL DE ROBLE	19.00
TORTILLA DE PATATA Y TRUFA CON NATILLA DE CEBOLLA	13.00
FRÍO/CALIENTE DE FOIE, PARMENTIER DE BORRAJA Y BORRAJA ENCURTIDA	23.50
NÉCTAR ALUBIAS ROJAS, TUÉTANOS Y PIPARRAS	22.50
ALCACHOFAS AL PIL PIL, HIERBAS Y ESCABECHE DE ACEITUNA	23.50

## PESCADOS

GALLO SALVAJE CON MEUNIERE DE OREJA Y FINO, RAÍZ ASADA DE PERIFOLLO	31.00
CHIPIRÓN DE ANZUELO, CREMA DE ARROZ NEGRO Y EMULSIÓN DE CEBOLLINO	31.00
LASAÑA DE BOGAVANTE AZUL CON MARINERA DE HINOJO Y JENGIBRE	32.00
SALMONETES, ESCAMAS FRITAS, MAZAPÁN DE PAPADA Y CREMOSO DE INTERIORES	32.00
RODABALLO SALVAJE A LA BRASA, TAPIOCA CRUJIENTE, CEBOLLINO Y PIPARRAS	32.00

## CARNES

LIEBRE GUISADA Y ASADA CON PURÉ DE TUPINAMBO Y PIMIENTA VERDE	32.00
LECHEZUELAS DE TERNERA BRASA, CREMA MOSTAZA Y PEPINO	29.50
CORDERO LECHAL, ENCURTIDOS Y PRALINÉ DE AJOS	32.00
SOLOMILLO DE RES VIEJA, DEMI GLACE Y HONGOS	31.00
TARTAR DE CHULETA, NIEVE DE MOSTAZA Y CRUJIENTES DE TUÉTANO	31.00
BABÁ DE PATO EN SALSA CON HIGOS MACERADOS (1/2 RACIÓN)	20.00

## POSTRES

CAFÉ, CACAO, TRUFA Y QUESO CREMA	12.50
ARROZ CON LECHE, HORTALIZAS Y HELADO DE AZAFRÁN	12.50
PASTEL CALIENTE DE TURRÓN CON CHANTILLY DE VAINILLA	12.50
CREMOSO DE CHOCOLATE BLANCO ASADO Y HELADO DE FRESAS SEMIPICANTE	12.50
CREMA HELADA DE CÍTRICOS ASADOS, ALBAHACA Y CARDAMOMO	12.50

PAN Y APERITIVO 3.50

10% IVA NO INCLUIDO