

## ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA GRAN RESERVA "CASALBA"	29.50
OSTRAS QUILLARDEAU, FRAPÉE DE ANISADOS Y CÍTRICOS	27.00
ANCHOAS MARINADAS Y EN SALAZÓN, PEPINO ENCURTIDO Y EMULSIÓN DE CEBOLLINO	18.50
TRES TOMATES AUTÓCTONOS, TRES TEXTURAS CON BONITO ESCABECHADO	21.50
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	15.00
FRÍO/CALIENTE DE FOIE, PARMENTIER DE BORRAJA Y BORRAJA ENCURTIDA	23.50
CALDO DE POCHAS Y MANITAS, BERBERECHOS, PERCEBES Y PIPARRAS	24.50

## PESCADOS

GALLO SALVAJE CON MEUNIERE DE OREJA Y FINO, RAÍZ ASADA DE PERIFOLLO	31.00
MERLUZA DE ANZUELO EN SU SALSA, MANTEQUILLA DE CODIUM Y CANÓNICOS	32.00
LASAÑA DE BOGAVANTE AZUL CON MARINERA DE HINOJO Y JENGIBRE	34.00
SALMONETES, ESCAMAS FRITAS, MAZAPÁN DE PAPADA Y SU CREMOSO	32.00
RODABALLO SALVAJE A LA BRASA, TAPIOCA CRUJIENTE Y PIL PIL CÍTRICO	32.00

## CARNES

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
PATO QUISADO, BIZCOCHO BORRACHO E 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 3.90

10% IVA NO INCLUIDO