

Carta

| | |
|--|-------------------------|
| <i>Jamón ibérico de bellota gran reserva “Casalba”</i> | <i>33.00</i> |
| <i>Anchoas ahumadas y en salazón, pepino encurtido y emulsión de cebollino</i> | <i>24.00</i> |
| <i>Ostra “Guillardeau”, manzana verde, yuzu y frappé de agua marina</i> | <i>10.00</i> |
| <i>Trucha de Yesa curada, sopa de tomate en texturas</i> | <i>24.50</i> |
| <i>Tortilla de patata y trufa con natilla de cebolla</i> | <i>18.00</i> |
| <i>Kokotxas, parmentier de borraja, colágeno y crujientes</i> | <i>27.00</i> |
| <i>Espárragos frescos templados, meloso de avellana tostada y albahaca</i> | <i>27.00</i> |
| <i>Gallo salvaje con meuniere de oreja y fino, raíz asada de perifollo</i> | <i>34.00</i> |
| <i>Chipirones frescos, papada y consomé cítrico</i> | <i>38.00</i> |
| <i>Rodaballo salvaje a la brasa, pil pil cítrico y aire de algas</i> | <i>38.00</i> |
| <i>Paletilla de cordero lechal, cogollo brasa y emulsión de anchoas</i> | <i>38.00</i> |
| <i>Solomillo de res vieja, hojaldres, crema de foie y vendimia tardía</i> | <i>37.00</i> |
| <i>Tartar de chuleta, nieve de mostaza y crujientes de tuétano</i> | <i>37.00</i> |
| <i>Solomillo de ciervo asado, alga blanca, higos y mostaza</i> | <i>38.00</i> |
| <i>Cremoso de chocolate y café con helado de choco especiado</i> | <i>15.00</i> |
| <i>Cuajada de almendra, “miel” de almendra amarga y garrapiñadas</i> | <i>15.00</i> |
| <i>Crema helada de cítricos asados, albahaca y cardamomo</i> | <i>15.00</i> |
| <i>Pan y aperitivo y petit fours 5.90</i> | <i>10% IVA incluido</i> |