Carta

Jamón ibérico de bellota gran reserva "Casalba"	*34.50*
Cremoso de yogur de la Ulzama, anguila ahumada y miel de roble	*25.50*
Coliflor templada en texturas, tuétanos, caviar y vainilla	*19.00*
Meloso de pimiento asado a la leña, hortalizas, bonito y queso	*18.50*
Tortilla de patata y trufa con natilla de cebolla	*19.00*
Pochas al natural con bombón de foie, esturión ahumado y piparras	*29.50*
Guiso de calamares y manos de cerdo en su tinta con crema de arroz	*38.00*
Gallo salvaje con meunière de oreja y fino, raíz asada de perifollo	*39.00*
Raviolis de cigalas al "ajillo", marinera de hinojo y jengibre	*39.00*
Rodaballo salvaje a la brasa, pil pil de alcaparras y piel de ibérico	*43.00*
Cordero lechal, miga de pan y tomate	*41.00*
Solomillo de res vieja, hojaldres y crema de foie y vendimia tardía	*39.50*
Tartar de res vieja, currusquillos de pan y glasa de aceituna escabechada	*39.50*
Pechuga de pato curada, ruibarbo y especias	*38.00*
Fresas, chantilly de vainilla, rosas, shiso y wasabi	*16.50*
Piña suzette, anís, hinojo y helado de cardamomo	*16.50*
Tarta al whisky...	*16.50*
Cuajada de almendra,toffee de Amaretto y garrapiñadas	*16.50*

Pan y aperitivo y petit fours 5.90

10% IVA incluido