

CHEF EJECUTIVO MARIO SANDOVAL**

ENTRANTES

Caviar Osetra y su guarnición 10gr	39
Jamón Ibérico puro de bellota D.O Guijuelo	28
Arroz meloso de caza con setas de temporada	21
Menestra de verduras con hierbas aromáticas y purés especiados	18
Tartar de langosta con aceite de chile, chalota y salsa americana	24
Ensalada de perdiz escabechada con granada y brotes frescos	18
Carabinero con jugo de sus cabezas y mayonesa de sriracha y remolacha	26
Escabeche de foie al oloroso con mango encurtido y piel de picantón crujiente	21
Ravioli de boletus con verduritas y salsa demi-glace	18

PESCADOS

Chipiron de anzuelo encebollado con jugo de chalotas tostadas	23
Pargo al horno con pimiento de cristal confitado, tomate rosa y chips de ajo	26
Ventresca de atún de Almadraba con piparra de Ibarra y torrezno de mar	24
Brandada de bacalao con pil-pil y caviar de guisante	23
Lubina salvaje con guiso de tomate, mole rojo y fruta de la pasión	26

CARNES

Suprema de pichón con su estofado, puré de castañas y setas de temporada	28
Tournedó de solomillo con foie, frambuesa y reducción de vino tinto	28
Cochinillo confitado sobre terrina de vegetales ahumados y encurtidos	26
Steak tartar de solomillo de ternera con mostaza antigua y perlas de pepino	28
Pularda rellena de carabinero, seta de temporada y piñones	21
Aperitivo, Pan y Mignardises	5

Para alergias e intolerancias, por favor consulte a nuestro personal
IVA incluido