

# CHEF EJECUTIVO MARIO SANDOVAL\*\*

## ENTRANTES

Ajo blanco con espárrago blanco confitado, cereza y perlas de palo cortado	21
Menestra de verduras con hierbas aromáticas y purés especiados	19
Ensalada de langosta con pamplinas, perlas de cítrico y vermut	23
Carabinero con el jugo de sus cabezas, salsa de pimienta y mayonesa de shiracha	27
Escabeche de foie al oloroso con mango encurtido y piel de picantón crujiente	21
Ensalada de perdiz escabechada con granada y brotes frescos	18
Ravioli de rabo de toro con tataki de cebón gallego, hierbabuena y salsa de manitas	22
Jamón Ibérico puro de bellota D.O Guijuelo	29
Caviar Osetra y su guarnición 10gr	39

## PESCADOS

Salmonete a la mantequilla con salsa de roca y alcaparras	26
Pargo al horno con pimiento de cristal confitado, tomate rosa y chips de ajo	22
Tartar de atún con aguacate y salsa de soja y lima	24
Cococha de merluza con gamba de cristal, pil-pil de ají amarillo, mayonesa de ajo negro y trufa de verano	25
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 osmotizado	28
Costilla de Angus a baja temperatura con patatas soufflé	26

Aperitivo, Pan y Mignardises	5
------------------------------	---

Para alergias e intolerancias, por favor consulte a nuestro personal

IVA incluido