



ENTRANTES

Guiso de setas de temporada con huevo poché, foie y trufa	23
Menestra de verduras con hierbas aromáticas y purés especiados	19
Caldereta de langosta, rape y cabracho	26
Ensalada de perdíz escabechada con berros y granada	18
Carabinero con el jugo de sus cabezas, salsa de soja, pimienta y jarabe de arce y mayonesa de shiracha	27
Escabeche de foie al oloroso con mango encurtido y piel de picantón crujiente	21
Ravioli de rabo de toro con cebón gallego, hierbabuena y salsa de manitas	22
Capuchino de patata y trufa	21
Arroz meloso de trufa y setas de temporada	22
Jamón Ibérico 100% Ibérico Extrem Puro Extremadura	29
Caviar Osetra y su guarnición 10gr	39

PESCADOS

Salmonete escabechado con su piel crujiente	26
Rodaballo al horno con pimiento de cristal confitado, tomate rosa y ajo	24
Parpatana y ventresca de atún con tomate de árbol	25
Cococha de merluza con gamba de cristal, pil-pil de ají amarillo, mayonesa de ajo negro y trufa	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 osmotizado	28
Costilla de Angus a baja temperatura con puré de patata cítrico y piparras fritas	26
Pato azulón a la sal con patata ratté y su demi-glacé	27

Aperitivo, Pan y Mignardises 5

Para alergias e intolerancias, por favor consulte a nuestro personal

IVA incluido