

Carta de Restaurante

PARA COMPARTIR

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA con tostitas de chapata, aceite de oliva sal en escamas y salmorejo para untar

16€

CAÑA DE LOMO IBÉRICO DE BELLOTA con tostitas de chapata, aceite de oliva sal en escamas y salmorejo para untar

15€

QUESO PURO DE OVEJA y nuestras compotas caseras

11,50€

TORTA DEL CASAR D.O. y nuestras compotas caseras

11€

CARPACCIO DE CIERVO con macadamia, aceite de humo, cítrico y criadillas de la tierra

13€

CROQUETAS DE HONGOS con dulce de tomate y romero

9€

ENTRADAS

ENSALADA DE HOJA TIERNAS Y QUESO DE CABRA CARAMELIZADO, tomatitos cherry, nueces y vinagreta de miel de caña

10€

ENSALADA DE HOJAS TIERNAS CON PERDIZ DE TIRO en escabeche de manzana verde, pistachos y aliño de flores silvestres

12€

LAS VERDURAS DEL HUERTO verdura de temporada con tierra de hongos y aromas trufados

12€

TOSTITAS DE PISTACHO, aguacate, tomate y atún rojo marinado con cítricos

11€

PASTEL DE IBÉRICOS CON CIGALA CROCANTE y aceite de soja dulce

13€

VIEIRA ASADA CON ALCACHOFAS TIERNAS Y CRUJIENTES pipas de calabaza y sopita de foie

13,50€

RAVIOLIS DE FOIE, manzana roja, oporto y muselina de hierbas y hongos

11€

Carta de Restaurante

CARNES

CARRILLERA IBÉRICA GUISADA con PX, cremoso de coliflor guisada y picada de avellanas tostadas

13,50€

PRESA IBÉRICA A LAS BRASAS patatera, espinacas, trompetillas de los muertos, trufa blanca y jugo ibérico

14€

CORDERO LECHAL ASADO a baja temperatura, hongos cremosos, tiribeques y mini-zanahorias glaseadas en su jugo

15€

COCHINILLO IBÉRICO ASADO, crema de yogurt, pimienta de sechuan, naranja y dulce de hijos rojos

16€

SOLOMILLO DE CHOTO en dos cocciones, patata cremosa, trigueros, edulis a la parrilla y jugo de jengibre y regaliz

18€

CHULETA DE TERNERA D.O. EXTREMADURA

16€

PESCADOS

BACALAO QUEMADO A LA LLAMA, arroz venere, su jugo y trufa blanca

16€

ATÚN ROJO DE ALMADRABA, piña glaseada de azúcar moscovado, patata violeta y jalea de nuez

15,50€

LUBINA SALVAJE con crema de carabinero, patata ahumada y espuma de ajos tiernos

17€

PESCADOS Y MARISCOS DEL DÍA

S/M

MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVO DE LA CASA

RAVIOLIS DE FOIE, manzana roja, oporto y muselina de hierbas y hongos

MERLUZA ASADA EN SU JUGO, con veloute de jamón ibérico y trompetillas de la muerte

CARRILLERA IBÉRICA guisada con PX, coliflor trufada y picada de avellanas tostadas

SOPA DE PIÑA Y HIERBABUENA, violeta y mantecoso de zarzamora

25€