

Carta de Restaurante

PARA COMPARTIR

JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA,
D.O. EXTREMADURA, selección de panes y salmorejo

22,00€

CAÑA DE LOMO IBÉRICO 100% BELLOTA,
Selección de panes y salmorejo.

17,00€

QUESO PURO DE OVEJA y nuestras
compotas caseras

13,50€

QUESO TRUFADO PASTURA, Finca Pascualete,
y nuestras compotas caseras.

14,00€

TORTA DEL CASAR, Finca Pascualete. y
nuestras compotas caseras

13,00€

TATAKI DE PRESA IBERICA, musgo de mar,
Finger line y pesto de ajo negro.

15,00€

CROQUETAS DE HONGOS CASERAS.

13,00€

ENTRADAS

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

12,00€

ENSALADA DE BROTES TIERNOS,
PERDIZ DE TIRO escabechada con fresas y pimienta
rosa, pistachos y aliño de pipas de calabaza.

14,00€

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

16,00€

TOSTITAS DE PISTACHO, aguacate,
tomate y atún rojo marinado con
cítricos (3 unidades)

14,00€

CANGREJO DE CONCHA BLANDA, "frito";
plancton marino y mahonesa aérea de su esencia.

14,00€

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

14,50€

RAVIOLIS DE FOIE, y naranja con
muselina de mango gratinada.

13,00€

Carta de Restaurante

CARNES

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

15,50€

PRESA IBÉRICA DE BELLOTA, con emulsión de patatera, patata violeta, setas de temporada y jugo ibérico.

17,00€

CORDERO LECHAL, cocinado a 62° C, bechamel de remolacha, habitas de soja verde y patatas "muelle".

18,00€

COCHINILLO IBÉRICO ASADO Y CRUJIENTE, patata Arrugá con miel de caña y escabeche de verduras al momento.

18,00€

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

20,00€

LOMO DE VACA SELECCIONADA

22,00€

LOMO ALTO DE VACA, Selección para 2 personas

40,00€

PESCADOS

TACO DE BACALAO cocinado a baja temperatura, albahaca, con muselina de hongos.

17,00€

VENTRESCA DE ATUN ROJO, glaseada, raíz de chapuchina y aceite de soja dulce

18,50€

LUBINA SALVAJE con carabinero diseccionado y unas hierbas marinas.

18,00€

PESCADOS Y MARISCOS DEL DÍA

S/M

MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVO DE LA CASA

RAVIOLIS DE FOIE y naranja, con muselina de mango gratinado

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

28,00€

Laminerva
Japas & Restaurant