

ENTRANTES

PESCADO/ FISH

SALMÓN AHUMADO, AGUACATE, HUEVO ESCALFADO & FRITO, CRÈME FRAÎCHE 12
SMOKED SALMON, AVOCADO, POACHED & FRIED EGG, CRÈME FRAÎCHE

VIEIRA, ATÚN, SÉSAMO, CREMA DE ARROZ & SALSITA ASIÁTICA 14
SCALLOP, TUNA, SESAME SEEDS, RICE CREAM & ASIAN STYLE DRESSING

FILETE DE CABALLA COCINADA LENTA, CREMA DE CHIRIVÍA, PATATAS FRITAS DE REMOLACHA & 12⁵
 RÁBANO, ESPUMA DE LIMÓN
SLOW COOKED MAKCHEREL FILLET, PARSNIP CREAM, BEETROOT & RADISH CRISPS, LEMON FOAM

CARNE/ MEAT

FILETE DE VENADO CORTADO FINO, DUXELLES DE SETAS, ESPUMA DE ARÁNDANOS ÁGRIOS & PISTACHO. 12
 SUPPLEMENTO: HÍGADO DE PATO €4,50
THINLY SLICED VENISON FILLET, MUSHROOM DUXELLES, PISTACHE & CRANBERRY FOAM
 SUPPLEMENT: DUCK LIVER €4,50

ROLLO DE PRIMAVERA CON POLLO ESTILO ASIÁTICO, VERDURAS AGRIDULCES, PEPINO WASABI & WÁKAME 10
SPRING ROLL WITH ASIAN STYLE CHICKEN, SWEET & SOUR VEGETABLES, WASABI CUCUMBER, WAKAME

ESTOFADO DE JABALÍ, PASTA PAPADELLE, GREMOLATA 13
WILD BOAR STEW, PAPADELLE PASTA, GREMOLATA

VEGETARIANO/ VEGETARIAN

TERRINA DE QUESO DE CABRA, TRUFA, FRUTAS SECOS, ESPÁRRAGOS VERDES, NUECES & JARABE DE PX 12⁵
GOAT'S CHEESE TERRINE, TRUFFLE, DRIED FRUITS, GREEN ASPARAGUS, WALNUTS & PX SYRUP

TRIO DE SOPAS; CALABAZA, CALABACÍN & PATATA, AJO ASADO & GRISSINI DE MANCHEGO 9
SOUP TRIO; PUMPKIN, GOURGETTE & POTATO, ROASTED GARLIC AND MANCHEGO CHEESE GRISSINI

CARPACCIO DE CALABACÍN & BERENJENA DE LA PLANCHA, BATATA FRITA CON TRUFA, QUESO PARMEZANO 10
GRILLED GOURGETTE & AUBERGINE CARPACCIO, SWEET POTATO & TRUFFLE CRISPS, PARMESAN CHEESE

SEGUNDOS

CARNE/ MEAT

CHATEAUBRIAND, VERDURAS DE LA PLANCHA, HASH BROWN, SLASA BÉARNESA & DE HÍGADO DE PATO (2 PERSONAS) 55
CHATEAUBRIAND, GRILLED VEGETABLES, HASH BROWN, BEARNAISE & DUCK LIVER SAUCE (2 PERSONS)

FILETE DE AGUJA, PATATAS ROSEVAL, VERDURAS DE LA TEMPORADA, SALSA DE TRUFA 21⁵
SUCADA BEEF STEAK, ROSEVAL POTATOES, SEASONS VEGETABLES & TRUFFLE SAUCE

FILETE DE VENADO, Y ESTOFADO, PURÉ DE PATATAS CON RÚCULA, COGOLLO, SALSA DE SETAS 23⁵
FILLET OF VENISON, STEW, MASHED POTATOES WITH ROCKET, LITTLE GEM & A SAUCE OF MUSHROOMS

PESCADO/ FISH

LUBINA ENTERA, VERDURAS "ASADAS", SALSA DE MANTEQUILLA & LIMÓN, CRÈME FRAÎCHE CON HIERBAS 48
(2 PERSONAS)
WHOLE SEA BASS, "ROASTED" VEGETABLES, BEURRE BLANC & LEMON, HERB CRÈME FRAÎCHE (2 PERSONS)

FILETE DE BACALAO, PATATAS NUEVAS A LAS FINAS HIERBAS, VERDURAS VERDES & JUS DE VEAU 22
FILLET OF COD, NEW POTATOES, HERBS, GREEN VEGETABLES & JUS DE VEAU

FILETE DE SALMÓN, ARROZ SALVAJE, VERDURAS SALTEADAS & SALSA ASIÁTICA, AJO FERMENTADO, CHALOTAS 23
SALMON FILLET, WILD RICE, STIR FRIED VEGETABLES, ASIAN STYLE SAUCE, FERMENTED GARLIC, SPRING ONION

VEGETARIANO/ VEGETARIAN

LASAÑA MELANZANE, TOMATE, QUESO MOZZARELA 20
LASAGNE MELANZANE, TOMATO, MOZZARELA CHEESE

CURRY DE VERDURAS, COLIFLOR FRITO, "RELISH" DE CEBOLLA ROJA DULCE 18
VEGETABLE CURRY, FRIED CAULIFLOWER, SWEET RED NION RELISH

TAGLIATELA, QUESO HALLOUMI, TOMATE ASADO, ENSALADA DE HINOJO, SALSA DE PIMIENTO ASADO 20
TAGLIATELLE, HALLOUMI CHEESE, BAKED TOMATO, FENNEL SALAD, BAKED RED PEPPER SAUCE

"En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011, le informamos que tiene a su disposición información sobre el contenido en alérgenos de todos nuestros platos, rogamos solicite dicha información al personal del restaurante."

"In compliance with EU Regulation N° 1169/2011, information on the allergen content of our dishes is available. Please ask your waiter for this information"

"Este establecimiento sigue el REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre sobre Parasitosis por Anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades."

"This establishment complies with Royal Decree 140/2006 of 1st of December regarding Parasitic Anisakis in fish products for those establishments supplying food for final consumption to individuals or groups".

POSTRES

TIRAMISÚ, LICOR 43 & GUINDILLA <i>TIRAMISU, LICOR 43 & CHILI PEPPER</i>	8
SANDÍA MARINADA, HELADO PISTACHO, BIZCOCHO DE ESPECIAS, ZARZAMORAS & FRUTOS SECOS <i>MARINATED WATERMELON, PISTACHE ICE CREAM, SPICED CAKE, BLACKBERRIES & NUTS</i>	8 ⁵
MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO, FRUTAS ROJAS, HELADO VAINILLA, TEJAS DE ALMENDRAS & GEL DE FRAMBUESAS <i>DARK CHOCOLATE MOUSSE, RED FRUIT, VANILLA ICE CREAM, ALMOND TUILLE & RASPBERRY GEL</i>	8
TARTA DE MANZANA HOLANDESA, HELADOS DE VAINILLA & NATA <i>DUTCH APPLE PIE, VANILLA ICE CREAM & CREAM</i>	8 ⁵
TABLA DE QUESO: 4 QUESOS DIFERENTES & HIGO MARINADO <i>CHEESE PLATTER: 4 DIFFERENT CHEESES & MARINATED FIG</i>	12

VINOS DE POSTRE

	Botella	Copa
OLIVEROS NARANJA 50	16	5
SAUTERNES - CHATEAU VIOLET LAMOTHE	21	7
PEDRO XIMENEZ – BODEGA ALVEAR		3 ⁵
MAESTRO MOSCATEL – BODEGA CHINCILLA, RONDA	15	5

DIGESTIVOS Y CAFÉ

CAFÉ AMERICANO / CAFÉ SOLO <i>COFFEE / ESPRESSO</i>		1 ⁹⁵
TÉ / INFUSIONES <i>TEA / INFUSIONS</i>		1 ⁹⁵
CAPPUCCINO / CAFÉ CON LECHE / SOMBRA <i>CAPPUCCINO / COFFEE WITH MILK / SOMBRA</i>		2 ²
CAFÉ IRLANDÉS / FRANCÉS ETC. <i>IRISH COFFEE / FRENCH COFFEE ETC.</i>		6 ⁵
MAGNO		4
TORRES 10 AÑOS		5
CARLOS I GRAN RESERVA		8
JAIME I		21
HENNESSEY VS		8
REMY MARTIN VSOP		10
REMY MARTIN XO		21

"En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011, le informamos que tiene a su disposición información sobre el contenido en alérgenos de todos nuestros platos, rogamos solicite dicha información al personal del restaurante."

"In compliance with EU Regulation N° 1169/2011, information on the allergen content of our dishes is available. Please ask your waiter for this information"

"Este establecimiento sigue el REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre sobre Parasitosis por Anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades."

"This establishment complies with Royal Decree 140/2006 of 1st of December regarding Parasitic Anisakis in fish products for those establishments supplying food for final consumption to individuals or groups"