



PARA EMPEZAR

Croqueta de mejillones tigre semipicantes con su concha.....Und.	3,00 €
Carabinero a la plancha sobre taco relleno de aguacate, papaya y curry rojo Und.	10,00 €
Ensalada tabulé con gambones, queso feta y vinagreta de yogur	12,00 €
Buñuelos de bacalao con polvo de jamón, espuma de huevo y trufa negra	12,00 €
Rollitos de carpaccio de presa rellenos de aceitunas negras, tomates secos, albahaca y parmesano con vinagreta de fresas	12,00 €
Arroz meloso con queso gorgonzola, pera y pluma ibérica	12,50 €
Alcachofas salteadas con jamón sobre cremoso de patata y huevo escalfado.....	12,50 €
Setas estofadas sobre hummus y gyozas de manitas de cerdo	13,00 €
Anchoas del Cantábrico sobre tomate y crujiente de algas (10 uds.)	18,00 €
Vieiras a la plancha sobre crema de morcilla y manzana	18,00 €
Pulpo a la plancha con crema de patata y alioli.....	18,90 €
Foie de pato entre teja de frutos secos con membrillo y confitura de cereza	20,00 €

PESCADOS

Chipirones rellenos de gambones y panceta ahumada sobre salteado de verduras.....	21,00 €
Bacalao con falso pil-pil de ajo negro y crujiente de gambas y azafrán	21,40 €
Corvina con láminas de naranja y puré de olivas verdes	22,00 €
Merluza de pincho en tempura negra sobre crema de puerros	23,00 €
Rodaballo con escabeche suave de cítricos.....	24,50 €
Parpatana de atún rojo al carbón	26,00 €

10% I.V.A INCLUIDO

Información sobre alérgenos a disposición de los clientes. Agradecemos que nos indique su condición de alérgico



CARNES

Hamburguesa de ciervo ,queso de cabra y confitura de tomate.....	22,00 €
Presa ibérica de bellota glaseada y chutney de piña	24,00 €
Solomillo de ternera con foie a la plancha y salsa de vino.....	24,50 €
Cochinillo confitado y deshuesado ,chalotas y puré de orejones.....	24,90 €
Perdiz de campo a la Toledana.....	25,00 €
Entrecot de buey a la parrilla con sal gorda.....	26,90 €

PARA TERMINAR

Tiramisu especial.

Croquetas de plátano con sopa de toffee, helado de yogur y perlas de maracuyá

Coulant de chocolate con helado de praline de avellanas (15 min.)

Brownie de Mazapán con helado de lichis.

Sorbete de fruta de la pasión , coco y vainilla.

Tarta caliente de manzana con helado de caramelo (15 min)

7,00 €

....Pregunte al camarero por nuestra selección de quesos.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Rollitos de carpaccio de presa rellenos de aceitunas negras, tomates secos, albahaca y parmesano con vinagreta de fresas.

Buñuelo de bacalao con polvo de jamón, espuma de huevo y trufa negra

Setas estofadas sobre hummus y gyozas de manitas de cerdo

Merluza en tempura negra sobre crema de puerros

Hamburguesa de ciervo, queso de cabra y confitura de tomate

Sorbete de fruta de la pasión , coco y vainilla.

Tiramisu especial.

Pan y café (bebidas no incluidas).

Menú a mesa completa y por persona.

47,00 €

10% I.V.A INCLUIDO

Información sobre alérgenos a disposición de los clientes. Agradecemos que nos indique su condición de alérgico



ENTRADAS - STARTERS

<i>Croqueta de mejillón tigre semipicante con su concha.....</i>	<i>ud, 3,00 €</i>
<i>Croquette of mussel a little bit spicy</i>	
<i>Carabinero a la plancha sobre taco relleno de aguacate, papaya y curry rojo</i>	<i>ud, 10,00 €</i>
<i>Prawn with taco stuffed with avocado, papaya and red curry</i>	
<i>Ensalada tabulé con gambones, queso feta y vinagreta de yogur</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Tabuleh sala with big prawns, feta cheese and yogourth vinaigrette</i>	
<i>Rollitos de carpaccio de presa rellenos de aceitunas negras, tomates secos, albahaca y parmesano con vinagreta de fresas</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Carpaccio rolls stuffed with black olives, dried tomatoes, parmesano ,basil and strawberry vinaigrette.</i>	
<i>Buñuelo de bacalao con polvo de jamón, espuma de huevo y trufa negra</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Cod fritter with iberian ham and egg froth</i>	
<i>Arroz meloso con queso gorgonzola, pera y pluma ibérica</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Rice with gorgonzola cheese, pear and iberian pork shoulder</i>	
<i>Alcachofas salteadas con jamón sobre cremoso de patata y huevo escalfado.....</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Sauted artichokes with ham on potatoes cream and cooked egg.</i>	
<i>Estofado de setas con hummus y gyozas de manitas de cerdo</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Stewed mushrooms with hummus and pig trotters gyozas</i>	
<i>Vieiras a la plancha sobre crema de morcilla y manzana.....</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Grilled scallops with black pudding cream and apple</i>	
<i>Anchoas del Cantábrico sobre tomate y crujiente de algas (10 uds.)</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Cantabrico anchovies with tomato and seaweed crispy</i>	
<i>Pulpo a la plancha con crema de patata y alioli.....</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Grilled octopus with mashed potatoes and garlic mayonnaise</i>	
<i>Foie de pato entre tejas de frutos secos con membrillo y confitura de cereza</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Tiles almonds with duck pate, quince and cherry´s jam</i>	

PESCADOS - FISH

<i>Chipirones rellenos de panceta ahumada y gambones sobre salteado de verduras.....</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Baby squids stuffed with smoked beicon and big prawns and vegetables sauted</i>	
<i>Bacalao con falso pil-pil de ajo negro y crujiente de gambas y azafrán</i>	<i>21,40 €</i>
<i>Grilled cod with black garlic pilpil and prawns and saffron crispy</i>	
<i>Corvina con láminas de naranja y puré de olivas verdes</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Amberjack with green olives pure and slices of orange</i>	
<i>Merluza de pincho en tempura negra sobre crema de puerros</i>	<i>23,00€</i>
<i>Hake in black tempura with leeks cream</i>	
<i>Rodaballo con escabeche suave de cítricos</i>	<i>24,50 €</i>
<i>Baked turbot with soft citric marinade</i>	
<i>Parpatana de atun rojo al carbon.....</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Smoked red tuna parpatana</i>	



CARNES - MEAT

<i>Hamburguesa de ciervo con rulo de cabra, confitura de tomate, y mostaza amarilla.....</i>	22,00 €
<i>Venison burger with, goat cheese, confited tomato, and mustard</i>	
<i>Presa ibérica de bellota glaseada y chutney de piña</i>	24,00 €
<i>Glaced iberian pork shoulder with pineapple chutney</i>	
<i>Solomillo de ternera con foie de pato a la plancha y salsa de vino.....</i>	24,50 €
<i>Veal sirloin with duck paté in wine sauce</i>	
<i>Cochinillo confitado y deshuesado, chalotas y pure de orejones.....</i>	24,90 €
<i>Confited suckling pig, shallots and dried apricots pure</i>	
<i>Perdiz de campo a la Toledana.....</i>	25,00 €
<i>To the toledan style partridge</i>	
<i>Entrecot de buey a la parrilla con sal gorda</i>	26,90 €
<i>Grilled beef entrecote with rock salt</i>	

POSTRES - DESSERTS

<i>" Tiramisu"</i>	7,00 €
<i>Croqueta de platan con sopa de toffee, helado de yogur y perlas de maracuyá</i>	7,00 €
<i>Banana fritter with toffee soup, yogur ice cream and maracuyá</i>	
<i>Coulant de chocolate con helado de praline de avellanas (15 min.)</i>	7,00 €
<i>Chocolate coulant with hazelnuts prealinee ice cream</i>	
<i>Brownie de Mazapán con helado de lichis.....</i>	7,00 €
<i>Marzipan 's brownie with ice cream litchi</i>	
<i>Sorbete de fruta de la pasión, coco y vainilla.....</i>	7,00 €
<i>Pasión fruit, coconut and vainila sorbet</i>	
<i>Tarta caliente de manzana con helado de caramelo (15 min).....</i>	7,00 €
<i>Apple cake with caramel ice cream</i>	

MENÚ DEGUSTACIÓN --- TASTING MENU

Rollitos de carpaccio de presa rellenos de aceitunas negras, tomates secos, albahaca y parmesano con vinagreta de fresas

Carpaccio rolls stuffed with black olives, dried tomatoes, parmesano, basil and strawberry vinaigrette.

Buñuelo de bacalao con polvo de jamón, espuma de huevo y trufa negra

Cod fritter with iberian ham and egg froth

Estofado de setas con hummus y gyozas de manitas de cerdo

Stewed mushrooms with hummus and pig trotters gyozas

Merluza de pincho en tempura negra sobre crema de puerros

Hake in black tempura with leeks cream

Hamburguesa de ciervo con rulo de cabra y confitura de tomate

Venison burger with, goat cheese and confited tomato

Sorbete de fruta de la pasión, coco y vainilla

Pasión fruit, coconut and vainila sorbet

" Tiramisu "

Bebidas no incluidas / Drinks not included..... 47,00 €
Full table Tasting Menu per person.