



PARA EMPEZAR

Croqueta de mejillón tigre sempicante con su concha	3,00 €
Ensalada de burrata , falso tomate relleno de ventresca fresca y pesto	13,00 €
Tacos de carrilladas con un toque asiático (2 uds)	12,00 €
Alcachofas salteadas con jamón sobre crema de patata y huevo escalfado	12,50 €
Setas de temporada sobre crema de calabaza, cecina y parmesano	13,50 €
Arroz meloso con butifarra negra y setas	14,00 €
Zamburiñas gratinadas con alioli de azafrán sobre coca de verdura	16,00 €
Anchoas del Cantábrico sobre tomate y crujiente de algas (10 uds)	20,00 €
Ligado de pato a la plancha sobre crema de maíz y cebollita anisada	20,00 €
Pulpo a la plancha con crema de patata	21,50 €
Cigala a la plancha con huevas de erizo de mar	23,00 €
Espárragos blancos confitados, crema de mojama , espuma de huevo y Láminas de trufa fresca	23,00 €

PESCADOS

Salmon al horno con reducción de jugo de carne, puerros y tomate fresco	20,00 €
Calamar a la plancha sobre falso arroz negro y romescu	22,00 €
Merluza de pincho en tempura negra sobre crema de puerros	22,00 €
Bacalao ahumado sobre tomate cítrico y tierra de cebolla	23,00 €
Corvina en envoltura de plátano, bulgur y salsa tikka masala	23,00 €
Atún rojo con sésamo y pasta de soja y miso	24,50 €

10% de IVA incluido





CARNES

Magret de pato, nabo asado y salsa teriyaki	22,00 €
Solomillo de ternera con foie a la plancha y salsa de vino	24,50 €
Cochinillo confitado y deshuesado con chalotas y puré de orejones	24,90 €
Perdiz de campo a la Toledana	25,00 €
Paletilla de cabrito a baja temperatura	25,00 €
Entrecot de carne roja a la parrilla	27,00 €

PARA TERMINAR

Pasión de Mazapán y frambuesas
Coulant de chocolate con sopa de amontillado y helado de sésamo negro.
Torrija cremosa con chocolate y confitura de naranja
Mousse de mango , espuma de bergamota y crujiente de coco
Sorbete de naranja sanguina y azahar
Semifrío de manzana relleno de caramelo sobre esponja de pistachos y crumbles
7,00 €

MENÚ DE GUSTACIÓN

Ligado de pato a la plancha sobre crema de maíz y cebollita anisada.
Setas de temporada salteadas sobre crema de calabaza, cecina y parmesano
Zamburiñas gratinadas con alioli de azafrán sobre coca de verduras.
Corvina en envoltura de plátano, bulgur y salsa tikka masala
Magret de pato, nabo asado y salsa teriyaki
Sorbete de naranja sanguina y azahar
Torrija cremosa con chocolate y confitura de naranja
49,00€

Menú servido a mesa completa

10% de IVA incluido





PARA EMPEZAR / STARTERS

Croqueta de mejillón tigre semipicante con su concha Croquette of mussel a Little bit spisy	3,00 €
Ensalada de burrata , falso tomate relleno de ventresca fresca y pesto Burrata salad, fake tomato stuffed with belly tuna and pesto vinaigrette	13,00 €
Tacos de carrilladas con un toque asiático (2 uds) Tacos stuffes with stewed ibeiran cheeks	12,00 €
Alcachofas salteadas con jamón sobre crema de patata y huevo escalfado Sauted artichokes with ham, potatoes cream and boiled egg	12,50 €
Setas de temporada sobre crema de calabaza, cecina y parmesano Season mushrooms with pumpkin cream , cured meat and parmesano	13,50 €
Arroz meloso con butifarra negra y setas Soft rice with black sausage and mushrooms	14,00 €
Zamburiñas gratinadas con alioli de azafrán sobre coca de verdura Variegated scallops with poched vegetables and saffron alioli	16,00 €
Anchoas del Cantábrico sobre tomate y crujiente de algas (10 uds) Cantabrico anchovies with tomato and seaweed crispy 20,00 €	20,00 €
Hígado de pato a la plancha sobre crema de maíz y cebollita anisada Grilled liver duck with sweet corn cream and aniseed onion	20,00 €
Pulpo a la plancha con crema de patata Grilled octopus with mashed potatoes and garlic mayonnaise	21,50 €
Cigala a la plancha con huevos de erizo de mar Grilled norway lobster with sea urchin	23,00 €
Espárragos blancos confitados, crema de mojama , espuma de huevo y láminas de trufa fresca Confited white asparagus, dry tuna cream, froth egg and fresh truffle	23,00 €

PE.SCADOS / FISH

Salmon al horno con reducción de jugo de carne, puerros y tomate fresco Baked salmon with meat sauce, Leeks and fresh tomatoes	20,00 €
Calamar a la plancha sobre falso arroz negro y romescu Grilled squid with black fake rice and vegetables sauce	22,00 €
Merluza de pincho en tempura negra sobre crema de puerros Hake in black tempura with leeks cream	22,00 €
Bacalao ahumado sobre tomate citrico y tierra de cebolla Smoked cod with sour tomatoe and dried onion	23,00 €
Corvina en envoltura de plátano, bulgur y salsa tikka masala Black bass in banana wrapp , bulgur and tikka masala sauce	23,00 €
Atún rojo con sésamo y pasta de soja y miso Red tuna with sesame and misso pasta	24,50 €

10% de IVA incluido



CARNES / MEAT

Magret de pato, nabo asado y salsa teriyaki Duck magret, roasted turnip and teriyaki sauce	22,00 €
Solomillo de ternera con foie a la plancha y salsa de vino Veal sirloin with duck pate and wine sauce	24,50 €
Cochinillo confitado y deshuesado con chalotas y puré de orejones Confited sucking pig, shallots and dried apricots pure	24,90 €
Perdiz de campo a la Toledana Partridge at Toledo style	25,00 €
Paletilla de cabrito a baja temperatura Goat shoulder cooked low heat	25,00 €
Entrecot de carne roja a la parrilla Entrecot de carne roja a la parrilla	27,00 €

PARA TERMINAR / DESSERTS

Pasión de Mazapán y frambuesas
Marzipan in different textures

Coulant de chocolate con sopa de amontillado y helado de sésamo negro.
Chocolate coulant with sherry cream and black sesame ice cream

Torrija cremosa con chocolate y confitura de naranja
Soft french toast with chocolate and confited orange

Mousse de mango, espuma de bergamota y crujiente de coco
Mango mousse, froth bergamot and crunchy coconut

Sorbete de naranja sanguina y azahar
Blood orange and blossom sorbet

Semifrío de manzana relleno de caramelo sobre esponja de pistachos y crumbles
Apple mousse stuffed with caramel, pistachio sponge and crumbles

7,00 €

MENÚ DE GUSTACIÓN / TASTING MENU

Ligado de pato a la plancha sobre crema de maíz y cebollita anisada
Grilled liver duck with sweet corn cream and aniseed onion

Setas de temporada salteadas sobre crema de calabaza, cecina y parmesano
Season mushrooms with pumpkin cream, cured meat and parmesano

Zamburiñas gratinadas con alioli de azafrán sobre coca de verduras.
Variegated scallops with poched vegetables and saffron alioli

Corvina en envoltura de plátano, bulgur y salsa tikka masala
Black bass in banana wrap, bulgur and tikka masala sauce

Magret de pato, nabo asado y salsa teriyaki
Duck magret, roasted turnip and teriyaki sauce

Sorbete de naranja sanguina y azahar
Blood orange and blossom sorbet

Torrija cremosa con chocolate y confitura de naranja
Soft french toast with chocolate and confited orange

49,00€

*Menú servido a mesa completa *Full table tasting menu per person

10% de IVA incluido

