

CARTA MAYO 2019

ENTRANTES

- Croqueta de mejillón tigre semipicante con su concha 3,00 €
- Croquette of mussel a little bit spicy
- Ensalada templada de vieiras , quinoa y tomatillos glaseados.....14,00 €
- Warm salad with scallops, quinoa and glazed tomatoes
- Canelones de pintada con bechamel de hongos y trufa..... 14,00 €
- Cannellonies stuffed with vegetables and guineafowl and fungi and fruffle bechamel
- Alcachofas salteadas con jamón sobre crema de patata y huevo poche.....12,50 €
- Sauteed artichokes with ham, potatoes cream and boiled egg
- Arroz frito con verduritas y panceta melosa.....13,00 €
- Fried rice with vegetables and soft pork belly
- Carabinero a la parrilla sobre abanicos al pesto y curry rojo....16,00 €
- Grilled red prawn with pasta and red curry
- Anchoas del Cantábrico acompañado de oblea crujiente con tomate, aguacate y alioli de ajo negro ..20,00 €
- Cantabrico anchovies with tomato, avocado and garlic mayonnaise.
- Hígado de pato a la plancha sobre crema de maíz y cebollita anisada....20,00 €
- Grilled duck liver with sweet corn cream and aniseed onion
- Pulpo a la plancha con crema de patata.....21,50 €
- Grilled octopus with mashed potatoes
- Gyozas rellenas de ropa vieja sobre concentrado de su caldo ...12,00 €
- Gyozas stuffed with stewed meat and sauce.
- Lomo asado de ciervo con verduritas estofadas, kimchi y yogur ahumado ...14,00 €
- Roasted venison sirloin with vegetables, kimchi and smoked yoghourt.
- “ Pastrami “ de presa ibérica sobre crujiente de arroz y vinagreta de tomates secos..14,00 €
- “ Pastrami “ of iberian pork with crispy rice and dried tomatoes vinaigrette.

PESCADOS

- Merluza al horno en costra de pistachos , espuma de mostaza y mayonesa de salmón ahumado.....22,00 €
- Baked hake with pistachios , mustard froth and somked salmon mayonnaise.
- Bacalao sobre ajoblanco de coco y verduritas encurtidas.... 23,00 €
- Cod with almonds and coconut cream and pickless.
- Corvina con almejas en salsa de curry verde y lima.....23,00 €
- Black bass with clams and green curry and lime sauce.
- Rodaballo sobre habitas y caldo de jamón24,00 €
- Turbot with broad beans and ham soup.
- Taquitos de atún rojo , puerro caramelizado y salsa Bulgogi ... 24,50 €
- Red tuna with caramelized leeks and Bulgogi sauce
- Chipirones sobre salsa de marisco y ortiguillas de mar.....22,00 €
- Baby squids with seafood sauce and sea anemonas

CARNES

- Paletilla deshuesada de cabrito a baja temperatura..... 25,00 €
- Goat shoulder cooked low heat
- Solomillo de ternera con foie a la plancha y salsa de vino... 24,50 €
- Veal sirloin with duck pate and wine sauce.
- Cochinillo confitado y deshuesado, chalotas puré de orejones...24,90 €
- Confited suckling pig, shallots and dried apricots pure
- Perdiz de campo a la toledana... 25,00 €
- Partridge at Toledo style.
- Entrecot de vaca madurada a la parrilla.....27,00 €
- Grilled beef entrecote with rock salt.
- Magret de pato, nabo asado y salsa teriyaki..... 22,00 €
- Duck magret , roasted turnip and teryaki sauce

POSTRES

- Sorbete de coctel Bellini
- Coctel Bellini sorbet
- Semifrío de manzana relleno de caramelo , esponja de pistacho y crumble
- Apple mousse stuffed with caramel , pistachio sponge and crumbles
- Coulant de chocolate con helado de frambuesa.
- Chocolate coulant with raspberry ice cream.
- Cheesecake , pero a nuestra manera.
- Cheesecake , but in our own way.
- Bollito preñado de crema ligera de Mazapán sobre confitura de guayaba..
- Bun stuffed with Marzipan cream and guava jam .
- Rollitos crujientes de frutos secos, yogur , fresas y naranja.
- Filo pastry stuffed with dry fruits, yoghurt, strawberry and orange..... 7,00 €

MENU DEGUSTACION

- - Ensalada templada de vieiras , quinoa y tomatillos glaseados
- Warm salad with scallops, quinoa and glazed tomatoes
- “ Pastrami “ de presa ibérica sobre crujiente de arroz y vinagreta de tomates secos
- “ Pastrami “ of iberian pork with crispy rice and dried tomatoes vinaigrette.
- Canelones de pintada con bechamel de hongos y trufa
- Cannellonies stuffed with vegetables and guineafowl and fungi and fruffle bechamel
- Taquitos de atún rojo , puerro caramelizado y salsa Bulgogi
- Red tuna with caramelized leeks and Bulgogi sauce
- Magret de pato, nabo asado y salsa teriyaki
- Duck magret , roasted turnip and teryaki sauce
- Sorbete de coctel Bellini
- Coctel Bellini sorbet
- Cheesecake , pero a nuestra manera.
- Cheesecake , but in our own way
- 50,00 €