

CARTA ESPAÑOL- INGLES

PARA EMPEZAR - STARTERS

- Croqueta de risotto de setas..... 3,30 €
Croquette of mushrooms risotto
- Tostita de mejillones, torreznitos y chimichurri.....7,00 €
Small toast with mussels, bacon and chimichurri sauce
- Bollito al vapor relleno de cordero al curry 7,00 €
Bun stuffed with curry lamb
- Ensalada de pollo crujiente, papaya verde y vinagreta de tomate y chipotles.....14,00 €
Crispy chicken salad with green papaya and chipotles vinaigrette
- Canelones de pintada con bechamel de hongos y trufa..... 14,00 €
Cannellonies stuffed with guineafowl and fungi and truffe 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 anguila braseada.....14,00 €
Fried rice with vegetables and braised eel
- 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 negro22,00 €
Cantabrico anchovies with tomato, avocado and garlic mayonnaise.
- Foie crujiente , crema de hinojo y setas estofadas.....16,00 €
Crunchy foie with fennel cream and stewed mushrooms
- Pulpo a la plancha con crema de patata.....21,50 €
Grilled octopus with mashed potatoes
- Pochas estofadas al azafrán con cangrejo Chatka.....14,00 €
Beans with saffron and Chatka crab
- “ 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 - FISH

- Merluza tibia con aguachile de manzana.....23,00 €
Warm hake with jalapeños and green apple sauce
- Bacalao sobre ajoblanco de coco y verduritas encurtidas..... 23,00 €
Cod with almonds and coconut cream and pickless.
- Corvina frita con salsa de tamarindo.....22,00 €
Fried black bass with tamarind 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 con cogollos glaseados y salsa de lima.....22,00 €
Baby squids with glazed buds and lime sauce

CARNES - MEATS

- 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.
- Presa macerada a la plancha con salsa agridulce..... 23,00 €
Marinated iberian prey with sweet and sour sauce

POSTRES - DESSERTS

- Sorbete de fresas con espuma de yogur
Strawberry sorbet with yogurt froth
- Manzana asada, toffee y helado de leche quemada
Roasted apple, toffe and burnt milk ice- cream
- Coulant de chocolate con helado de praliné de avellanas
Chocolat coulant with hazelnuts praliné ice-cream
- Cheesecake , pero a nuestra manera.
Cheesecake , but in our own way.
- Mousse de limón con crema de mango y bizcocho de coco.
Lemon mousse with mango cream and coconut sponge cake
- Tiramisú de naranja.
Orange tiramisu

7,00 €

MENU DEGUSTACION - TASTING MENU

Croqueta de risotto de setas

Croquette of mushrooms risotto

Foie crujiente , crema de hinojo y setas estofadas
Crunchy foie with fennel cream and stewed mushrooms

Bollito al vapor de cordero al curry

Bun stuffed with curry lamb

Corvina frita con salsa de tamarindo

Fried black bass with tamarind sauce

Preso macerada a la plancha con chutney de ruibarbo

Marinated Iberian prey with sweet and sour sauce

- Sorbete de fresas con espuma de yogur

Strawberry sorbet with yogurt froth

Tiramisu de naranja.

Orange tiramisu

- 50,00 €

Menú servido a mesa completa.

Full table tasting menú per person