

CARTA ESPAÑOL- INGLES

PARA EMPEZAR - STARTERS

- **Croqueta de risotto de setas** 3,30 €
Croquette of mushrooms risotto
- **Bollito al vapor relleno de cordero al curry** 7,00 €
Bun stuffed with curry lamb
- **Alcachofas salteadas con jamón sobre crema de patata y huevo poche** 12,50 €
Sauteed artichokes with ham, potatoes cream and boiled egg
- **Burrata con tomate glaseado, albahaca y beicon confitado**..... 14,00 €
Burrata with glazed tomato, basil and confited bacon
- **Raviolis fritos de pollo en pepitoria con yema poche** 14,00 €
Fried raviolis stuffed with chicken fricasse and poche yolk
- **Estofado de setas con caldo de ibérico y manchego y fideos de arroz** 14,00 €
Stewed mushrooms with Iberian ham and Manchego cheese soup and rice noodles
- **“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
- **Arroz gratinado con kimchi y erizos de mar**..... 15,00 €
Gratinated rice with kimchi and sea urchin
- **Zamburiñas a la brasa en 2 maneras, bourbon-mantequilla y pure de tomates secos**..16,00 €
Grilled scallops, Bourbon and butter, and dry tomatoes pure
- **Carabinero a la parrilla sobre abanicos al pesto y curry rojo**..... 16,00 €
Grilled red prawn with pasta and red curry
- **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
- **Anchoas del Cantábrico acompañado de oblea crujiente con tomate, aguacate y alioli de ajo negro**..... 22,00 €
Cantabrico anchovies with tomato, avocado and garlic mayonnaise.

PESCADOS - FISH

- **Salmon con gratinado de mostaza y cítricos** 22,00€
Gratinated salmon with mustard and citrus
- **Bacalao al horno sobre caponata de mejillones**..... 23,00 €
Baked cod with mussels italian caponata
- **Corvina frita con salsa de tamarindo**..... 22,00 €
Fried black bass with tamarind sauce
- **Chipirones con cogollos glaseados y salsa de lima**..... 22,00 €
Baby squids with glazed buds and lime sauce
- **Rodaballo sobre habitas y caldo de jamón** 24,00 €
Turbot with broad beans and ham soup.
- **Lomo de atún rojo con miso y manzana marinada**..... 24,50 €
Red tuna with miso and marinated apple

CARNES - MEATS

- **Magret de pato con salsa hoisin y verduritas encurtidas** 22,00 €
Duck magret with hoisin sauce and pickles vegetables
- **Chuletillas de lechón fritas ligeramente adobadas** 24,00 €
Fried suckling pig chops
- **Cordero confitado relleno de sus mollejas** 24,00 €
Confited lamb stuffed with its sweetbreads
- **Solomillo de ternera con foie a la plancha y salsa de vino** 24,50 €
Veal sirloin with duck pate and wine sauce.
- **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.

POSTRES - DESSERTS

Sorbete de limoncello y albahaca

Limoncello and basil sorbet

Espuma de violetas con cereza negra y crema de queso

Violettes froth with black cherry and cheese cream

Tarta tatin de peras con helado de haba tonka

Pear tatin with haba tonka ice cream

Coulant de chocolate con helado de praliné de avellanas

Chocolat coulant with hazelnuts praliné ice cream

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

“ Pastrami “ de presa ibérica sobre crujiente de arroz y vinagreta de tomates secos

“ Pastrami “ of iberian pork with crispy rice and dried tomatoes vinaigrette

Zamburiñas a la brasa en dos maneras, bourbon y mantequilla y pure de tomates secos

Grilled scallops, Bourbon and butter, and dry tomatoes pure

Estofado de setas con caldo de ibérico y manchego y fideos de arroz

Stewed mushrooms with Iberian ham and Manchego cheese soup and rice noodles

Salmon con gratinado de mostaza y lima

Gratinated salmon with mustard and citrus

Cordero confitado relleno de sus mollejas

Confited lamb stuffed with its sweetbreads

Sorbete de limoncello y albahaca

Limoncello and basil sorbet

Espuma de violetas con cereza negra y crema de queso

Violettes froth with black cherry and cheese cream

50,00 €

Menú servido a mesa completa.

Full table tasting menú per person