


ENTRANTES

STARTERS

- 
- **Steak tartar** / Aliño de trufa / Helado de mostaza / Guarnición
Steak tartar / Truffle dressing / Mustard ice cream / Garnish
€15,75
 - **Carpaccio de solomillo** / Pesto de rúcula / Parmesano / Chips de ajo
Beef fillet carpaccio / Rocket pesto / Parmesano / Garlic chips
€15,50
 - **Boletus salteados** / Jamón Ibérico / Trufa / Espuma de huevo frito
Porcini mushrooms sautéed / Ibérico ham / Truffle / Fried egg foam
€14,00
 - **Escalope de foie gras de pato** / Amaretto / Avellanas / Melocotón
Duck foie gras sauteed / Amaretto / Hazelnuts / Peach
€15,00
 - **Tartar de atún de almadraba** / Yuzu / Canelón de aguacate / Porra / Kikos
Bluefin tuna tartar from almadraba / Yuzu / Avocado / Porra / Crunchy corn
€15,00
 - **Vieiras** / Tupinambo / Plancton
Scallops / Jerusalem artichoke / Plancton
€15,00
 - **Pulpo** / Balsámico de Módena / Hummus / Pimienta rosa
Octopus / Módena balsamic / Hummus / Pink pepper corns
€15,50
 - **Langostinos** / Kataifi / Salsa de foie gras
Langostinos / Kataifi / Foie gras sauce
€14,50
 - **Sopa de tomate picante** / Cigalas / Crema de ajos
Spicy tomato soup / Crawfish / Garlic cream
€11,25
 - **Milhojas de Lenguado** / Ajetes / Mayonesa de jengibre
Sole millefeuille / Baby garlic / Ginger mayonnaise
€15,00
 - **Coulant de Torta del Casar** / Helado de tomillo / Almendras / Uvas
Torta del Casar cheese coulant / Thyme ice cream / Almonds / Grapes
€10,25
 - **Uvas con queso saben a...** / Selección de quesos nacionales
Cheese and grapes taste like... / Selection of Spanish cheeses
€13,75

PLATOS PRINCIPALES

MAIN DISHES

- 
- Magret de pato / Yuzu / Puré de zanahoria y jengibre / Patatas vainilla
Duck magret / Yuzu / Carrot and ginger puree / Vanilla potatoes
€21,50
 - Pluma ibérica / Chantarella / Mostaza / Batata
Iberian pork shoulder / Chanterelles / Mustard / Sweet potato
€22,50
 - Solomillo de ternera / Salsa al vino tinto / Gratén a las finas hierbas / Panceta
Fillet steak / Red wine sauce / Fines herbes graten / Pancetta
€25,00
 - Carrilleras de cerdo ibérico / Puré de apio / Ajo negro
Iberian pork cheeks / Celeriac puree / Black garlic
€24,50
 - Lomo de ciervo / Fondo vegetal / Puré de castañas / Manzana
Venison loin / Vegetable demi-glaçe / Mashed chestnuts / Apple
€25,00
 - Atún rojo de almadraba / Salsa de soja y jalapeños / Verduras crujientes
Bluefin almadraba tuna / Soy & jalapeño sauce / Crunchy vegetables
€25,00
 - San pedro en tempura negra / Espinacas al Jerez / Alioli de azafrán
John dory in black tempura / Sherry Spinach / Saffron mayonnaise
€24,50
 - Merluza con musgo de hierbas / Trompetas de la muerte / Puré trufado
Hake with herb crust / Horn of plenty / Truffle parmentier
€23,50
 - Corvina ligeramente ahumada / Salsa de bullit de peix / Parmentier de tomate
Wild corvina (sort of sea bass) smoked / Bullit de peix / Tomato parmentier
€24,00
 - Cous cous vegetariano / Verduras / Frutos secos
Vegetarian Cous cous / Vegetables / Nuts / Dried fruit
€16,50
 - Falafel de pistacho / Pan de pita / Salsa de yogur y eneldo / Rúcula
Pistachio falafel / Pita bread / Yogur and dill sauce / Rocket salad
€16,50