

## MENÚ DEGUSTACIÓN

### TASTING MENU

#### Pan

Mantequilla de hierbas y aceitunas negras

Aceite de oliva virgen extra

Bread

Herb butter with black olives

Organic extra virgin olive oil

\*\*\*\*\*

#### Aperitivos

Snacks

\*\*\*\*\*

2 x entrantes

2 x starters

\*\*\*\*\*

1 x plato de pescado

1 x fish dish

\*\*\*\*\*

1 x refresco cortante

1 x refreshing spoom

\*\*\*\*\*

1 x plato de carne

1 x meat dish

\*\*\*\*\*

1 x postre

1 x dessert

€ 48,50 p.p. I.V.A. incluido

Degustación de quesos: + €7,75

Cheese tasting: + €7,75

Maridaje de vinos: + €22,50

Wine pairing: + €22,50

*El menú degustación dura unas dos horas*

*Podrá pedirlo hasta una hora antes del cierre de la cocina*

*The tasting menu takes around 2 hours*

*You can order a tasting menu until one hour before the kitchen closes*



## ENTRANTES

### STARTERS

- 
- Espárragos blancos frescos / Estragón / Salsa romesco / Macadamia  
White asparagus / Tarragon / Romesco sauce / Macadamia  
€13,75
  - Carpaccio de solomillo de ternera / Alioli de albahaca / Queso manchego  
Beef fillet carpaccio / Basil alioli / Manchego cheese  
€15,50
  - Crème brûlée de foie gras / Mermelada de remolacha y cebolla / Manzana  
Duck foie gras crème brûlée / Onion & beet marmalade / Apple  
€15,00
  - Esturión ahumado / Salsa huancaína / Patata vitelotte  
Smoked sturgeon / Huancaína sauce / Vitelotte potato  
€14,00
  - Tartar de atún de almadraba / Yuzu / Canelón de aguacate / Porra / Kikos  
Bluefin tuna tartar from almadraba / Yuzu / Avocado / Porra / Crunchy corn  
€15,00
  - Milhojas de lenguado / Ajetes / Mayonesa de jengibre  
Sole millefeuille / baby garlic / Ginger mayonnaise  
€15,50
  - Langostinos / Kataifi / Salsa de foie gras  
Prawns / Kataifi / Foie gras sauce  
€15,00
  - Pulpo / Vinagre balsámico / Humus del puchero  
Octopus / Balsamic vinegar / Hummus  
€15,50
  - Sopa de tomate picante / Gamba blanca / Crema de ajos  
Spicy tomato soup / White schrimps / Garlic cream  
€13,75
  - Degustación de quesos nacionales  
Selection of Spanish cheeses  
€7,75

*El precio del servicio de pan es de €1,50 p.p.*

*Tenemos una carta de alérgicos a disposición del cliente que lo solicite*

## PLATOS PRINCIPALES

### MAIN DISHES

- 
- **Timbal de confit de pato / Manzana / Apio / P.X. / Canela**  
Boned duck confit / Apple / Celeriac / P.X. / Cinnamon  
€21,50
  - **Pluma ibérica / Migas de chorizo / Huevo curado / Mayonesa de pimientos**  
Ibèrian pork shoulder / Chorizo crumble / Cured yolk / Pepper mayonnaise  
€22,50
  - **Solomillo de ternera / Crema de Idiazabal / Patatas con mojo picón**  
Fillet steak / Smoked cheese sauce / Potatoes with mojo picón  
€26,50
  - **Lomo de ternera / Trigo tierno al jengibre / Wasabi / Salsa de miel de caña**  
Beef sirloin / Ginger soft wheat / Wasabi mayonnaise / Molasses sauce  
€26,00
  - **Cordero / Musgo de hierbas / Patatas al tomillo / Berenjena**  
Lamb loin / Herb crust / Thyme potatoes / Eggplant  
€25,50
  - **Atún rojo de almadraba / Soja / Jalapeños / Chips de arroz / Habas de soja**  
Bluefin almadraba tuna / Soy & jalapeño sauce / Crunchy rice / Soy beans  
€25,50
  - **Merluza / Almendra / Salsa de azafrán / Judías verdes**  
Hake / Saffron sauce / Almonds / Green beans  
€24,50
  - **Lubina salvaje / Texturas de cebolla**  
Wild seabass / Onion textures  
€25,50
  - **Urta a la riojana / Garbanzos / Salicornia**  
Redbanded seabream with "riojana" sauce / Chickpeas / Samphire  
€24,50
  - **Falafel de pistacho / Pan de pita / Salsa de yogur y eneldo**  
Pistachio falafel / Pita bread / Yogur and dill sauce  
€17,50