

V

TAPAS FRÍAS

Ensaladilla de gambas

Anchoa (OO) sobre pan de fresas

Lomo de sardina ahumada sobre pan con salmorejo y lascas de parmesano

 Tartar de salmón con aguacate y salsa tártara

Salmorejo con huevo duro y jamón

Foie casero con mermelada de piña y pan de fresas

TOSTAS

De solomillo ibérico a la carbonara

 De solomillo con cebolla caramelizada, queso brie y jamón

De foie, pera y queso de cabra caramelizado

De tomate, bacon, solomillo ibérico y alioli suave gratinado

“NUESTROS HUEVOS”

Revuelto de bacalao dorado con pimientos confitados

 Huevo a baja temperatura, patatas salteadas con romero y matequilla y crema de jamón

ENSALADAS

De queso de cabra caramelizado, higos, jamón y vinagreta de miel y pasas

Caprese (mozzarella de búfala, albahaca y salsa pesto)

 César con milanesa de pollo y cebolla crujiente

FRITOS


 Croquetas del puchero con alioli de hierbabuena

Croquetas de jamón con salsa de queso idiazábal

Tiras de pollo crujiente con salsa de miel y mostaza

 Flamenquín ibérico (solomillo ibérico, jamón ibérico y queso payoyo)

NUESTRO RINCÓN INTERNACIONAL


 Tataki de atún con mayonesa de wasabi y verduritas agridulces salteadas

Wok de fideos chinos, cebolleta fresca, langostinos, jengibre y salsa de ostras

Sashimi de salmón sobre salteado oriental

Calzone de pollo, queso cheddar, chorizo picante y espinacas


Langostinos en tempura glaseados con miel, sésamo y sus verduras crocantes

 Mini mollete de Antequera de costillas cocidas a baja temperatura en salsa agridulce, mayonesa de lima y cebolleta fresca

Arroz tahi con carrillada al estilo de la abuela

PESCADOS

Lomo de bacalao cocido sobre sopa de tomate y hierbabuena (50° y 30’)

 Pulpo cocido con su parmentier de patatas rotas al pimentón (80° y 5h)

Lomo de dorada sobre patatas rotas con chorizo

 Canelón de bacalao con tomate gratinado con alioli suave


Gambones al ajillo salteados sobre puré al aroma de trufa

CARNES

 Codornices confitadas zarandeadas con salsa teriyaki y hummus de remolacha

Taco de lingote de presa ibérica cocido al PX sobre ropavieja de ajetes y bacon (60° y 2h)

Musaka de carne estilo boloñesa y berenjenas gratinadas

 Lomo de ternera Black Angus con puré de patatas trufado y verduras en tempura

Cordero deshuesado a la miel de caña sobre cremoso de patatas

Burrito de presa ibérica, pimientos, mezcla de quesos al aroma de trufa

Chuletitas de cordero lechal, papas arrugadas y muselina de ajos asados

Medallón de solomillo de cerdo ibérico relleno de dátiles y foie con espuma de setas (65° y 2h)


MINI HAMBURGUESAS

Todas nuestras mini hamburguesas están elaboradas con lomo de buey gallego.

MH con confitura de pimientos y crema de queso de cabra

MH de crema de foie, cebolla y reducción de PX

MH al Jack Daniel’s, cebolla crujiente y lascas de parmesano


 MH al whisky con cebolla caramelizada


ESPECIALIDADES DE NUESTRA COCINA

 Canelón relleno de confit de pato con pera caramelizada sobre salsa de foie

Verduras de temporada salteadas con aceite de trufa

Pasta fresca de salmón y puerro en salsa de marisco y salvia

 Pasta fresca de pera y queso azul con salsa de trufa negra

 Focaccia de pollo al ajillo, mayonesa de trufa, tomate deshidratado y rúcula fresca

ARROCES

 Risotto de setas con espuma de foie y cebolla crujiente

Arroz negro de marisco con alioli

PARA FINALIZAR

Todos nuestros postres son de elaboración casera. Pregunte a nuestro camarero