

* CARTA EN ESPAÑOL PG. 1-3 * ENGLISH MENÚ PG. 4-6 *



ESPAÑOL

Carta de Restaurante

Los entrantes...

Sashimi de Dorada en piedra de sal con tomates cherry asados y limón en salmuera	19'00 €	
Salmón marinado, yogur de alcaparras, merengue de eneldo y encurtidos	16'00 €	
Bonito en escabeche de jerez, almendras y anisados	18'00 €	
Ensaladilla con buey de mar y guacamole	13'00 €	
Albóndigas de calamar con vegetales en tempura marina	14'00 €	
Carpaccio de picaña madurada, aliño de steak y yema curada	13'50 €	
Mollejas de lechazo en su jugo con salteado de espárragos trigueros	17'00 €	
Callos, pata y morro de ternera	13'00 €	

Los pescados...




Seleccionamos los mejores peces que nos ofrece el pescadero según mercado entre 18'00 € y 25'00 €

Alérgenos

























Las carnes...

Paletilla de lechazo asada con ensalada fresca	22'00 €	
Preso ibérica a la parrilla, salsa chimichurri y patata ratte	17'00 €	
Cochinillo confitado, boniato asado con lima kéfir y cebolletas en vinagre	22'00 €	
T.Bone de rubia gallega	39,00 €	
Codillo de cerdo confitado con praliné de ajo asado y encurtidos	18'00 €	

Los postres...

Tarta de queso horneada, helado de nueces y mermelada de vino tinto	7'00 €	    
Torrija caramelizada al orujo con helado de galleta	6'00 €	  
Yogur, frutos rojos y sésamo negro	7'00 €	   
Tarta hojaldrada de crema de limón, merengue y cardamomo	7'00 €	  
Ferreros de chocolate, naranja, turrón y yogur en polvo	6'00 €	   
Quesos castellanos con contrastes	11,00 €	

Alérgenos



Menú degustación

Nuestro menú degustación está diseñado para proporcionar una completa experiencia dispuesta de la siguiente manera:

Aperitivos

Inicio compuesto por 3 aperitivos

Platos

Continuando con la degustación de 6 platos

Postres

Para concluir con 2 postres

Menú degustación disponible para mesa completa

Precio: 49'00 €, bebida no incluida

Último servicio comida: 15:15

Último servicio cena: 22:30

Alérgenos



ENGLISH



Restaurant menu

Appetizers...

Salted Sea Bream sashimi with roasted cherry tomatoes and brine soaked lemon	19'00 €	
Marinated salmon, caper yogurt, dill meringue and pickled vegetables	16'00 €	
Albacore tuna marinated in sherry vinegar with almonds and anise	18'00 €	
Spanish potato salad with crab and guacamole	13'00 €	
Calamari meatballs with tempura vegetables	14'00 €	
Aged Picanha beef carpaccio, steak sauce and cured egg yolk	13'50 €	
Lamb sweetbreads in its own juice with sautéed green asparagus	17'00 €	
Tripe with veal shank and snout	13'00 €	

Seafood...




We select the best fish available on the market from 18'00 € to 25'00 €

Allergy guide





















CONTIENE GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LÁCTEOS
FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	GRANOS DE SÉSAMO	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUCES



Meats...

Roasted lamb shoulder with fresh salad	22'00 €	
Grilled Iberian pork, chimichurri sauce and ratte potato	17'00 €	
Suckling pig confit, roasted sweet potato with kefir lime and pickled chives	22'00 €	
T."Galician Blonde" Beef T-bone steak	39'00 €	
Confit Pork Knuckle with Roasted Garlic Praline and Pickles	18'00 €	

Desserts...

Cheesecake, walnut ice cream and red wine marmalade	7'00 €	    
Liquor-caramelised french toast with cookie ice cream	6'00 €	  
Yogurt, red berries and black sesame	7'00 €	   
Puff pastry cake with lemon cream, meringue and cardamom	7'00 €	  
Mini-Ferreros: chocolate, nougat, orange and powdered yogurt	6'00 €	   
Contrast of Castilian cheese sampler	11,00 €	

Allergy guide



Tasting menu

Our tasting menu is designed to provide a complete culinary experience to be enjoyed as follows:

Appetizers

3 appetizers to begin

Main

Continued with a 6-course tasting

Desserts

Concluding with 2 desserts

Tasting menu is only available for the entire table.

Price: € 49.00, drink not included

Last lunch service: 15:15

Last dinner service: 22:30

Allergy guide

