PRIMEROS PLATOS

SALMÓN SALVAJE MARINADO,
gazpacho de tomatillo verde y encurtidos — 18´00 €

GAMBA ROJA,
aceite de barrica jerezana y yuzu — 24´00 €

SASHIMI DE DORADA
sobre piedra de sal caliente, con tomates asados — 22´00 €

VIEIRAS,
papada con su chicharrón y chirivía — 17´50 €

CALAMAR DE POTERA PLANCHA,
tentáculos en pan negro y pilpil de azafrán — 18´00 €

PUERROS ASADOS,
con crema agria de erizos de mar — 14´00 €

BERENJENA A LA LLAMA,
pilpil de bacalao y rebozuelos — 14´00 €

MAGRET DE PATO
en escabeche de cereza y cebolletas a la miel — 16´00 €

CARPACCIO DE PICAÑA
con aliño de steak — 16´50 €

MOLLEJAS DE LECHAZO
en su jugo con espárragos trigueros — 23´00 €

LINGOTE DE OREJA,
mojo verde y plátano frito — 13´00 €

CALLOS DE TERNERA
con pata y morro de ternera — 17′00 €

Villa Paramesa

PESCADOS

Lo mejor del día según mercado — entre 22´00 € y 30´00 €

CARNES

ROYAL DE POLLO DE CORRAL
en pepitoria y maíz — 24´00 €

PICHÓN DE BRESSE ASADO,
duxelle y paté de su hígado — 29´00 €

MELOSO DE LECHAZO,
Boniato y estofado de hinojo y beicon — 24´00 €

SOLOMILLO DE TERNERA
con foie, cogollo y manzana — 29´00 €

PRESA IBÉRICA A LA BRASA,
chimichurri y patata asada — 28´00 €

COCHINILLO CONFITADO,
escabeche marino y espinacas — 27´00 €

RIB-EYE
Centro de lomo alto (60 días de maduración) (600 gr aprox.) — 53´00 €

PAN artesano de Villanubla o pan de celiacos -ración- — 2´00 €

Alérgenos

Villa Paramesa

POSTRES

TORRIJA
caramelizada, con toque de orujo,
helado de galleta y canela — 7´50 €

TARTA DE QUESO
al horno con helado de nueces — 7´00 €

FLOR DE OTOÑO
Manzana asada, avellana, boletus y violetas — 8´50 €

CONGUITO
Chocolates y cacahuetes en diferentes texturas — 8´00 €

PIÑA ASADA,
hierbabuena, cake cítrico y sorbete de melón — 8´00 €

LOS FERREROS
de chocolate, turrón, naranja y yogurt en polvo — 8´00 €

QUESOS ARTESANOS — 16´00 €

Alérgenos

APPETIZERS

MARINATED WILD SALMON,
green tomatillo gazpacho and pickles — 18´00 €

RED SHRIMP,
sherry marinade and yuzu — 24´00 €

GILT HEAD BREAM SASHIMI
on a hot salt stone, with roasted tomatoes — 22´00 €

SCALLOPS,
jowls with pork rinds and parsnips — 17´50 €

GRILLED POTERA SQUID,
black bread tentacles and saffron pilpil — 18´00 €

ROASTED LEEKS,
with sea urchin sour cream — 14´00 €

FLAME-GRILLED AUBERGINES,
cod in a pilpil sauce and chanterelle mushrooms — 14´00 €

DUCK MAGRET
in pickled cherries and honey chives — 16´00 €

TOP SIRLOIN CARPACCIO
with steak dressing — 16´50 €

SUCKLING LAMB SWEETBREADS
in its juice with wild green asparagus — 23´00 €

PORK EAR INGOT,
green mojo sauce and fried plantain — 13´00 €

VEAL TRIPE
with veal leg and snout — 17´00 €

FISH

The best oft he day according to market between 22´00 € and 30´00 €

MEATS

ROYAL FREE-RANGE CHICKEN
fricassée and corn 29´00 €

ROASTED BRESSE PIGEON,
duxelle and liver pâté 29´00 €

LAMB NECK
with sweet potato and fennel and bacon stew 24´00 €

BEEF TENDERLOIN
with foie, tender lettuce hearts and apple 29´00 €

GRILLED PORK SHOULDER
with roasted fig and potato 28´00 €

CONFIT SUCKLING PIG,
marine vinaigrette and spinach 27´00 €

RIB-EYE
center of high loin (Aged 60 days, 600 gr approx) 53´00 €

BREAD artisan (Villanubla) or gluten free bread -serving- 2´00 €

Allergens:

Villa Paramesa

DESSERTS

TORRIJA
caramelised with a touch of pomace brandy,
cookie ice cream and cinnamon stick — 7´50 €

CHEESECAKE
baked and served with walnut ice cream — 7´00 €

AUTUMN FLOWER:
Baked apple, hazelnut,
boletus mushroom and violets — 8´50 €

CONGUITO:
Chocolates and peanuts in various textures — 8´00 €

ROASTED PINEAPPLE,
fresh peppermint, citric cake and melon sorbet — 8´00 €

THE FERREROS
chocolate, nougat, orange and powdered yogurt — 8´00 €

ARTISAN CHEESES — 16´00 €

Allergens:

PREMIERS PLATS

SAUMON SAUVGE MARINÉ,
gaspacho de petites tomates vertes vinaigrées — 18´00 €

CREVETTE ROUGE,
huile d'olive en barrique de Jerez et yuzu — 24´00 €

SASHIMI DE DAURADE
sur croûte de sel et tomate rôite — 22´00 €

NOIX ST JACQUES
gorge de porc ibérique et panais — 17´50 €

CALMAR ROMAGNOLE (TECHNIQUE DE PÊCHE) PLANCHA,
tentacules sur pain noir relevé et safrané — 18´00 €

POIREAUX RÔTIS,
crème aigre aux oursins — 14´00 €

AUBERGINE CUITE À LA FLAMME,
pilpil de morue et girolles — 14´00 €

MAGRET DE CANARD
en escabèche de cerises et petits oignons au miel — 16´00 €

PICANHA DE BŒUF EN CARPACCIO
avec son assaisonnement — 16´50 €

RIS D'AGNEAU
dans son jus avec asperges sauvages — 23´00 €

LINGOT D'OREILLE DE PORC,
sauce Mojo verte et banane frite — 13´00 €

TRIPES DE VEAU
avec patte et museau de veau — 17´00 €

POISSONS

selon arrivage du marché — 22´00 € – 30´00 €

VIANDES

POULET ROYAL SAUVAGE
en fricassé de maïs — 24´00 €

PIGEON DE BRESSE RÔTI,
duxelle et pâté de son foie — 29´00 €

AGNEAU DOUX,
patate douce, fenouil à l'etouffée et bacon — 24´00 €

FILET MIGNON DE BŒUF
avec foie gras, cœur de laitue et ponme — 29´00 €

PRESSE IBÉRIQUE À LA BRAISE,
Sauce chimichurri et patate au four — 28´00 €

COCHON DE LAIT CONFIT,
Escabèche à la marinière et épinards — 27´00 €

LONGE DE FAUX-FILET DE BŒUF EXTRA
(60 jours de maturation – pièce de 600 gr environ) — 53´00 €

PAIN artesanal (Villanubla) — 2´00 €

Allergènes

Villa Paramesa

DESSERT

PAIN PERDU
caramélisé, avec un soupçcon d'eau de vie,
glace de biscuit et bâton de cannelle — 7´50 €

TARTE DE FROMAGE — 7´00 €
au four avec glace aux noix

FLEUR D'AUTOMNE
Ponme rôite, noisettes, bolets et violettes — 8´50 €

CONGUITO
Chocolats et cacahuètes en différentes textures — 8´00 €

ANANAS AU FOUR,
mente, cake citronné et sorbet de melon — 8´00 €

LES FERREROS
au chocolat, nougat, Orange et poudre de yaourt — 8´00 €

FROMAGES AFFINÉS — 16´00 €

Allergènes