



M E N U

## PRIMAVERA

85 €

Utilizamos producto de temporada, para elaborar en cada estación un menú basado en los platos que han marcado nuestra identidad y forman parte de la historia de nuestra casa.



M E N U

## LUNA

100 €

La Luna influye en la naturaleza marcando el ritmo de las cosechas, por eso, cada **Luna Nueva**, renovamos el menú para ofrecerles nuestra cocina más personal, elaborada con los mejores productos que cada fase lunar nos ofrece.



M E N U

## A MEDIDA

65 €

Seleccione de nuestros menús los platos que desea disfrutar de forma individual.

Dos medios entrantes \*Plato principal Postre



M E N U

## HOMENAJE

125 €

“Dese un homenaje” que la cocina saque lo mejor de sí.

\*\*\*

*Los menús se pueden acompañar de una selección de vinos realizada por nuestros sumilleres*

*Secuencia Corta 40 €*

*Secuencia Larga 65 €*

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN: 10% IVA

SERVICIO DE AGUA NATURAL Y PANES ARTESANOS DE ELABORACIÓN PROPIA.

EL MENÚ SELECCIONADO, SERÁ SERVIDO A TODOS LOS COMENSALES DE LA MESA.

LOS MENÚS PUEDEN SUFRIR VARIACIONES, DEBIDO A QUE TRABAJAMOS PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA ANTE CUALQUIER INTOLERANCIA O ALERGIA, INFORME A NUESTRO EQUIPO. ELABORAREMOS UN MENÚ A MEDIDA



## PRIMAVERA

*BOCADOS DE HUERTA*

\*\*\*

ESPARRAGOS CON QUINOA Y MAHONESA DE AJO TOSTADA

GUISANTES CON CALAMAR

ALCACHOFAS FRITAS, YEMA DE HUEVO Y SETAS CON PAPADA IBÉRICA

GUISO DE CALLOS DE BACALAO CON COLMENILLAS

\* COCOCHAS DE MERLUZA ASADAS AL SARMIENTO

LOMO DE VACA CURADA, ACEITE DE OLIVA Y SAL DE AÑANA

\* PICHÓN EN TRES SECUENCIAS

PERA DEL MONCALVILLO AL VINO TINTO

DULCE HOMENAJE



## LUNA de ABRIL

“del 5 de Abril al 4 de Mayo”

*BOCADOS DE HUERTA*

\*\*\*

VERDEL ESCABECHADO CON AJO-BLANCO Y VERDURAS

HINOJO CONFITADO, LASCAS DE BACALAO Y ALIÑO DE MIEL DE ROBLE

ESPARRAGOS NATURALES CON SU HELADO

GUISANTE LAGRIMA CON PIL-PIL DE MERLUZA

HABITAS REPELADAS CON YEMA DE HUEVO, REBOZUELOS Y PAPADA

ALCACHOFA ASADA CON PATATA Y QUESO AHUMADO

\* RODABALLO A LA PARRILLA CON ESPINACAS Y GARBANZOS

\* MOLLEJA DE CORDERO GLASEADA CON TUBERCULOS Y AVELLANAS

\* VACA A LA PARRILLA, COGOLLO ASADO Y HIERBAS DEL ENTORNO

TOMILLO, PEPINO, ALMENDRAS Y HABA TONKA

MIEL, QUESO Y NUECES