



Platos para compartir

Carpaccio de avestruz, rúcola selvática y láminas de parmesano	12€
Ensalada de cogollos con langostinos salteados y vinagreta de Jerez	13€
Terrina de verduras escalibadas, bacalao confitado y emulsión de ajo	14€
Tartar de aguacate con vieira a la parrilla y ensalada de algas	17€
Jamón Ibérico con lascas de pan y emulsión de tomate	25€
Pincho de chistorra con patata crujiente y pimientos de Padrón	12€
Penne rigatte con salsa de tomate casero y pesto	12€
Papardelle al parmesano con pangrattato picante	12€
Canelón de berenjena con queso feta y chile dulce	12€
Croquetas de jamón Ibérico con emulsión de tomate	13€
Okonomiyaki de verduras con crujiente de codorniz	13€
Crema de coliflor con dados de foie y huevo escalfado	14€
Parrillada de verduras con aceite de albahaca	15€
Judiones de la Granja con setas de temporada y berberechos	15€
Aros de chipirón en fritura con emulsión de ajos y cítricos	15€
Arroz negro cremoso con sepia y habitas	16€
Risotto de boletus y verduritas al aroma de trufa	19.50€

Pescados

Salmón salvaje, fideo ramen, leche de coco y miso rojo	18€
Rodaballo a la parrilla con pastel de patata y boletus	20€
Tournedó de rape con salsa de chipirones y rúcola	22€
Merluza de pincho con pil pil de Ibérico y patata confitada	22€
Rollitos de lenguado con espárragos verdes, salsa de limón y mantequilla	25€

Carnes

Rabo de buey, parmentier de patata violeta y salsa de morillas	18€
Costilla Ibérica a la barbacoa con migas y membrillo	18€
Hamburguesa de Kobe, tomate raff, salsa teriyaki y parmesano	19.50€
Ragout de ciervo con bayas enebro y cebollitas	20€
Dados de solomillo de buey con fondue de queso	22€
Solomillo de potro, jugo de regaliz y patatitas asadas	24€

Postres

Macedonia de coco con litchis, mango y sorbete de pomelo rosa	6.50€
Esfera de chocolate con mascarpone y café	6.50€
Bizcocho de regaliz con fruta de la pasión	6.50€
Helado de chirimoya con grosellas y lima	6.50€
Milhojas de vainilla con frambuesas	6.50€
Membrillo de frutos rojos con queso fresco	6.50€

Menú de degustación semanal con bebida * (Por mesas completas)

53€

Entrada + pescado + carne + postre
Blanco Gran Feudo Chardonnay, D.O. Navarra *
Tinto Macareno, D.O. Ribera del Guadiana *
Cava Codorníu 1551 *
* Una copa por persona

Disponemos de pan sin gluten (pregunte por ello al camarero)

Disfrute de nuestra Carta de Sushi. Sólo cenas de martes a sábado

8% IVA INCLUIDO