

Entrantes Fríos

Terrina de Foie Gras de Pato con Pimienta rosa y Manzana verde
20, -€

Sardinas Marinadas con Asado de Verduras de Temporada en Ensalada
16, -€

Ensalada de Queso ahumado con Mojo verde y Tomates confitados
15, -€

Ajo blanco Malagueño con Brevas y Tartar de Bonito del Norte
14, -€

Entrantes Calientes

Crema de Coliflor especiada con Caviar y Patas de Bogavante
39, -€

Arroz meloso de Pollo de Coral, Butifarra y Habas tiernas de Navarra
17, -€

Trofie con Chocos y Langostinos de Huelva salteados a la esencia de Tomate
19, -€

Ravioli de Ternera de Guadarrama y Foie con Colmenillas
19, -€

Cuchara

Arroz caldoso de Carabineros y Ajos tiernos
22, -€

Callos con Garbanzos de Fuentesauco
16, -€

Patatas a la Importancia con Berberechos de la Ría Gallega
16, -€

Pescados

Merluza de Pintxo de Celeiro al estilo Koskera
32, -€

Bacalao confitado con Pil-pil y Ajo negro de Las Pedroñeras
24, -€

Rodaballo salvaje Asado con Salsa de Manteca negra y Salteado de Judías
29, -€

Salmonetes de roca del Mediterráneo en Crujiente de pan y Alioli y Aromas
cítricos
30, -€

Lomo de Atún con su Marmitako
25, -€

Carnes

Carré de Cordero asado en AOVE con Gratén de Patata roja
24, -€

Tournedo de Buey Rossini
34, -€

Rabo de Ternera al Ribera del Duero con Parmentier de Hierbas frescas
24, -€

Lomo de Buey Asado con sinfonía de Setas de Temporada
26, -€

Mar y Montaña de Manitas de Cerdo y Hatillo de navajas y Panceta Ibérica
22, -€