

### **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, -€