

## ENTRANTES STARTERS

**Crema o sopa del día. ⊕** 8€  
Cream or soup of the day.



**Gazpacho al estilo andaluz con guarnición de crudités de verduras. ⊕** 8€  
Andalusian style gazpacho and raw vegetable garnish.



**Ensalada templada de queso de cabra con frutos secos al balsámico y pan de sésamo. ⊕** 13€  
Warm goat's cheese salad with balsamic mixed nuts and sesame bread.



**Ensalada de pavo marinado y asado con quinoa, tomatitos cherry y orejones. ⊕** 14€  
Roast turkey salad with quinoa, cherry tomatoes and dried apricots.



**Aguacate relleno de piña, rúcula, naranja, langostinos y brotes tiernos. ⊕** 15€  
Avocado stuffed with pineapple, rocket, orange, prawns and tender sprouts.



**Milhojas de tomate rosa con burrata, ventresca de atún con espuma de aguacate y bouquet de rúcula. ⊕** 15€  
Pink tomato millefeuille with burrata, tuna belly with avocado foam and rocket bouquet.



**Jamón ibérico de cebo de campo campaña de primavera (100 gr).** 20€  
Iberian cured ham from "cebo de campo" spring campaign (100 gr).

**Tataki de atún rojo del mediterráneo con tartar de tomate, algas y espuma de mayonesa de wasabi con jengibre. ⊕** 17€  
Mediterranean bluefin tuna tataki with tomato tartar, seaweed with wasabi mayonnaise foam and ginger.



**Alcachofas confitadas rellenas de vieira braseada, jugo de marisco y jamón ibérico. ⊕** 17€  
Confit artichokes stuffed with braised scallops and slices of Iberian cured ham.



**Sándwich de foie con pan crujiente de semillas y frutos rojos.** 18€  
Foie sandwich with crunchy seeded bread and berries.



**Pulpo braseado con crema de patata, pimentón de la vera y escamas de sal.** 19€  
Braised octopus with potato cream, pimentón de la vera, paprika and salt flakes.






## PRINCIPALES MAIN DISHES

<b>Risotto de setas y parmesano en texturas con aroma de trufa. ⊕</b> Mushroom and parmesan risotto in textures with truffle.	14€
	
<b>Raviolis de ricota y espinacas en salsa de mantequilla fresca con verduras. ⊕</b> Ricotta and spinach vegetable ravioli and fresh vegetable butter sauce.	15€
	
<b>Bacalao confitado con arroz de verduras. ⊕</b> Confit cod with vegetable rice.	17€
	
<b>Salmón asado con verduras, esferas de patata y salsa de mantequilla cítrica e hinojo. ⊕</b> Roast salmon with vegetables, potato and butter sauce.	19€
	
<b>Lubina asada al pesto con verduras al vapor.</b> Pesto-grilled sea bass with steamed vegetables.	20€
	
<b>Pollo de corral confitado en maíz y sus texturas. ⊕</b> Free-range chicken confit in corn and its textures.	16€
<b>Presa ibérica al pimentón de la vera, puré de boniato y sus crujientes y rúcula. ⊕</b> Iberian pork with paprika de la vera, sweet potato purée, sweet potato crisps and rocket.	18€
<b>Magret de pato asado con reducción de mistela y compota de manzana asada. ⊕</b> Roast duck magret with mistela reduction and baked apple compote.	19€
	
<b>Entrecot de buey (200gr) a la brasa con guarnición de patatas y verduras. ⊕</b> Tender beef (200gr) grilled and garnished with potatoes and vegetables.	22€
<b>Solomillo de buey con crema de patata, foie a la brasa y salsa de setas.</b> Beef sirloin steak with potato cream, grilled foie and mushroom sauce.	26€
	
<b>Servicio de pan (pan de maíz, pan de nueces y pasas). 2€ pp. Bread service (corn bread, walnut bread and sultanas).</b> <b>Pan con tomate y alioli (pan de maíz, pan de nueces y pasas). 3€ pp. Bread with tomato and alioli (corn bread, walnut bread and sultanas).</b>	

## POSTRES DESSERTS

TODOS NUESTROS POSTRES SON CASEROS

ALL OUR DESSERTS ARE HOMEMADE

<b>Tarta de queso con frutos rojos. ⊕</b> Cheesecake with red berries.	6€
	
<b>Espuma de fruta de la pasión con dados de mango. ⊕</b> Passion fruit mousse with diced mangoes.	7€
	
<b>Limón relleno de su crema con merengue tostado. ⊕</b> Lemon filled with its own cream with meringue au gratin.	7€
	
<b>Coulant de chocolate guanaja 70% con corazón fluido de cerezas. ⊕</b> Guanaja 70% chocolate coulant with flowing heart of cherries.	8€
