

Restaurante y Terraza

Nuestra cocina de inspiración mediterránea, con una excelente selección de materia prima y cuidada presentación, y la decoración de sus salones que entremezcla lo contemporáneo con lo tradicional, realizada por Pascua Ortega, hacen de nuestro restaurante el lugar ideal para celebrar comidas o cenas ya sean de negocios o de ocio.

Entrantes

Ceviche de Corvina y Calamar elaborado con aji amarillo	18 €
Ensaladilla Rusa “al corte” (3 uds)	13 €
Jamón Ibérico de bellota y montanera	25 €
Anchoas del Cantábrico	24 €
Nuestro pan crujiente con tomate	3,50 €
Cuajada de Foie Gras y PX con mango y otras frutas ácidas	15 €
Huevo Poché crujiente con cerdo Ibérico y productos de primavera	12 €
Salmorejo tradicional con Jamón y AOVE	10 €
Habas Salteadas con Chistorra, puntilla de Huevo y patitas de Chipirón	18 €
Binomio de Sardina y Anguila ahumadas con toques de queso tierno y tomate perfumado	12 €
Ensalada de Tomata y Burrata con gel de manzana, rúcula y albahaca	17 €
Fardos crujientes de Queso Brie y Frambuesa sobre canónigos y tomates confitados	13 €
Croquetas melosas de cecina con emulsión de tomates asados	14 €
Langostinos Tempurizados con Kimchi y mahonesa japonesa	14 €
TRIGUEROS BABY en tempura con romescu de pistachos	12 €

Arroces y pastas

Raviolones de Queso de Cabra, tomate cherry y albahaca cocinados
con una salsa de tomate ligeramente picante

15 €

RIGATONNI a la carbonara tradicional y trufa

16 €

RISOTTO de boletus de temporada

20 €

Pescados

CHIPIRONES con **CEBOLLA** caramelizada, alioli ligeramente picante y tirabeques

21 €

Tartar de ATÚN ROJO con guacamole, cebolleta fresca, aromáticos y caramelo de soja

26 €

Lomo de MERLUZA glaseado con una muselina de carabineros y
verduritas confitadas

25 €

PEZ MANTEQUILLA reposado en crema de cebolla caramelizada y trufa, crudite de espárragos verdes

23 €

Pescado Salvaje del día sobre un puré de coriando y una crema de manzana

26 €

Carnes

SOLOMILLO DE buey a la parrilla coronado con un queso crujiente tierno de cabra, frisse y vinagreta de frutos
rojos

28 €

CHULETÓN DE VACA GALLEGA (para 2 personas)

70 €

HAMBURGUESA de Buey aromatizada con salvia y chutney de mango

21 €

STEAK TARTAR de buey con helado de Mostaza y Miel y crujiente de Idiazabal

23 €

Picaña de Waggu con patatas y pimientos rojos braseados, espárragos verdes y ajo negro

28 €

Civet de Corzo con crema de limón y frutos estivales

23 €

Pechuga de Pata Barberie con crema de avellanas, rúcula, albaricoques y yogurt ahumado

21 €

Postre

Soufle de CHOCOLATE Guanaja con salsa de mango, menta y frutas de la pasión

10,4 €

Tarta fina de MANZANA con helado de vainilla y bombones de su crema y Cereales

Nuestra versión de la Pantera Rosa	10,4 €
“Piña Colada”	10,4 €
100% Chocolate	9,4 €
	10,4 €

Vinos dulces

Pedro Ximénez (copa)	4 €
Oporto (copa)	4 €
Toso Piemonte Moscato (botella)	15 €

Té e infusiones

Té verde	2 €
Té rojo	2 €
Té negro	2 €
Poleo Menta	2 €
Manzanilla	2 €
Tila	2 €

**Los precios no incluyen IVA*

**** 2 € pan y aperitivo**