

PARA PICAR

Foie fresco Fermadour

a la plancha sobre rebanada de pan brioche y px

Crujiente de setas

de temporada y pato desmigado con salsa de boletus

Croqueta de gamba

acompañada con salsa de chile suave

Croqueta de ibérico

acompañada con mahonesa de barbacoa

Zamburiña

a la plancha con vinagreta de apio y lima

Almadrado de morcilla

relleno de manzana asada

Cangrejo de concha fina

sobre hoja de magnolia con salteado de verduras de temporada

Mini hamburguesa de buey con pan bao

salsa barbacoa y cremoso de sésamo tostado

Por unidad.

Ceviche de vieira

con anacardos, cebolla morada y yuzo-miso

Hígado de pato Fermadour

en dos cocciones (200g.)

Jamón ibérico al corte y queso manchego

acompañado de pan de cristal y tomate natural

Ensaladilla hecha al momento con anguila lacada
pimientos caramelizados y huevas de salmón frescas con torta de pipas

Mi-cuit hecho en casa

marinado con armagnac y polvo de maíz

Salteado de gambas

con tirabeques, polvo de cebolla caramelizada y tierra de ajo-perejil

1 ración / Para 4 personas

½ Ración / Para 2 personas

CONTINUAMOS

Sashimi de salmón salvaje

quemado a soplete con aliño de vegetal en crudité

Tartar de atún a mi manera

Ensalada de melva con tomate de la tierra

Shiitake a la plancha con vinagreta de almendras lima
y trufa con lascas de parmesano

Patatas baby confitadas con cebolla caramelizada
nuestra salsa bravo gratinada y picada de chorizo criollo

Huevos confitados con foie a la plancha y trufa negra

Pata de pulpo al horno con helado de aceite de oliva
y cremoso de pimentón de la vera

1 ración / Para 4 personas

½ Ración / Para 2 personas

AL GRANO

Arroz meloso de boletus y pato

Arroz meloso de vieiras y gambas

Arroz meloso de pulpo con verduras

MAR

Lomo de bacalao confitado con dúo de aliolis y pimiento del piquillo caramelizado

Tataki de atún con verduritas salteadas, ajo negro, cremoso de remolacha y naranja

Salmon braseado con teriyaki, salsa de sésamo y fideos thai

Merluza de pincho en su jugo con cebolletas al horno y más

Parpatana de atún Balfego con salteado de ajos y verduritas

Cochinillo

en 2 cocciones con cremoso de almendra y tubérculos

Solomillo de ternera

macerado con hierbas aromáticas y patatas baby

Presa ibérica

con cremoso de berenjena y miga de ibéricos

Costillar magro de castaña

a baja temperatura, lacado y salteado vegetal

Secreto de Angus

al punto con verduras de temporada y salsa de 40 especias

DULCE BOCADO

Torrija de pan brioche

caramelizada con helado de vainilla

Brownie de chocolate

con helado de remolacha, chocolate blanco y teja de grué

Granada con cremoso

de turrón y panettone de Raúl Asencio

Milhojas de crema con vainilla de Madagascar,
manzana a la canela, helado de manzana asada y frambuesas

Tocino de cielo de maracuyá con frutos del bosque
y crujiente de galleta

Sorbetes de textura helada

(Manzana verde, limón, sandía o melón)