



MENÚ MINI-26€-

1 Plato de la carta + 1 Postre + 1 Ración de pan
(Disponible de lunes a viernes a comidas)

MENÚ RELAX-39€-

1 Entrante + 1 Plato principal (pescado o carne)
+ 1 Postre + 1 Ración de pan

MENÚ TIERRA-49€-

1 Entrante + 1/2 Ración de Pescado + 1/2 Ración
de Carne + 1 Postre + 1 ración de pan

MENÚ DEGUSTACIÓN-75€-

Selección de platos del chef, Agua, maridaje con 3
copas de nuestros vinos (blanco o rosado, crianza,
Conjuro o Tejar) y Pan

Suplementos

Pan extra: 1,5€ ración

Café o infusión: 2,5€

Suplemento por menú compartido: 25% del precio del menú



ENTRANTES

Jamón ibérico
Cecina Angus con toque de pimienta
Ensalada de la finca
Puerros "selección tío Félix" con velo de papada, romesco y queso camerano
Espárragos con emulsión de anchoas y almendras
Steak tartar con virutas de foie
Burrata con calabaza asada y pesto de nueces
Caparrón de Anguiano con sus sacramentos

PESCADOS

Bacalao con pisto, all i oli de manzana y olivada
Rodaballo asado, patata asada y refrito de ajetes
Tataki de atún con berenjena asada
Vieiras, papada confitada, calabacín y jugo de pollo

CARNES

Chuleta Premium (mínimo para 2 personas y con suplemento de 9€/persona)
Solomillo con parmetière trufado
Presa ibérica salteada con cogollos, ajos confitados y olivas
Carrilleras guisadas al vino de la finca con boniato
Terrina de cordero con ciruelas, chalotas y piñones

POSTRES

Tarta de queso al horno
Chococafé
Sorbete de mango
Peras al vino, almendra garrapiñada y helado de nata
Torrija caramelizada con helado de Vainilla

****Disponemos de carta de alérgenos a disposición del cliente***