



## ENTRANTES

Jamón Ibérico	20 €
Cecina Angus con toque de pimienta y arbequina	20 €
Ensalada de careta, escabeche de oloroso y Vinagreta de mostaza	12 €
Puerros "selección tío Félix" con velo de papada, romescu y queso Camerano	12 €
Espárragos con emulsión de ñora, lascas de bacalao y aceituna negra	12 €
Steak tartar con virutas de foie y crujiente de Tortilla de maíz	15 €
Burrata con tartar de tomate, pesto de nueces y Espinaca baby	12 €
Caparrón de Anguiano con sus sacramentos	12 €

## PESCADOS

Bacalao, ajoarriero de pisto, toffe de cebolla con aceite de cebollino y aceituna negra	18 €
Rodaballo con salsa thai y terrina de patata	18 €
Tataki de atún con wakame	16 €
Langostinos, papada confitada, apionabo y jugo de carne	16 €

## CARNES

Chuletón Premium (mínimo 2 personas)	44 €
Solomillo con parmentière trufado, jugo de carne y yema curada	22 €
Abanico ibérico, vinagreta agridulce de granada y Tomates cherry confitados	18 €
Carrilleras guisadas al vino de la finca con Apionabo y cebolla encurtida	16 €
Terrina de cordero con peras de Entrena y ciruelas	19 €

## POSTRES

Tarta de queso, helado de fresa y salsa de galletas lotus	8 €
Chococafé	8 €
Sorbete de mango	8 €
Peras de Entrena al vino de la finca con helado de nata	8 €
Torrija caramelizada con helado de vainilla	8 €
Ración de pan	1,5€

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

