



ENTRANTES

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

PESCADOS

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

CARNES

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

POSTRES

- Tarta de queso, helado de fresa y salsa de galletas lotus
- Chococafé
- Sorbete de mango
- Peras de Entrena al vino de la finca con helado de nata
- Torrija caramelizada con helado de vainilla

Disponemos de carta de alérgenos a disposición del cliente

