

Carta 2021

Clásicos

Selección de Quesos del Casar	16,50€
Anchoas del Cantábrico con nuestro toque	19,95€
Cazuelita de Callos y Morros	16,50€

Verde que te quiero verde

Dumplings de Calabaza y Brocoli con Chiles	15.50€
Alcachofas confitadas con ajetes y Romesco	16.25€

ARROZ (recomendados para 2-3 pax)

Arroz seco de Rabo de Toro (Recomendación del Chef)	26.95€
---	--------

Foie y Trufa

Huevo escalfado sobre parmentier trufada y dados de Foie	14.95€
Raviolis casero relleno de Foie con Trufa fresca	17.75€

Del Mar

Lomazo de Bacalao al Horno	19.50€
Nuestras Vieiras asadas	19,90€

Atun rojo

Tartar suave de Atún con ensaladita y Pipas de Calabaza	22.50€
---	--------

Todo nuestro Atún Rojo salvaje proviene de la Almadraba de Cádiz y ha sido capturado en el sostenible método de la Almadraba, además lo congelamos a menos 20 grados para utilizarlo en marinados, escabechados o salados.

Iberico 100 x 100

Gyozas de Costilla al Curry con salsas de Coco y Soja	15,65€
Lechona confitada a baja temperatura con ratatouille	17,50€
Presa asada con medallón de Oca y salsa de Uvas dulce	18,50€
Jamón D.O. Dehesa de Extremadura	23,95€

Carnes

Paletilla de Cabrito asada al estilo tradicional	21,50€
Carne roja, (Tomahawk, T-bone,)	kg aproximado 75.00€

Servicio de Pan 2,50€, Servicio de Café 2,50€, Petit Fours 6,00€, Botella de agua 3,50€

En los precios de la carta se encuentra incluidos los impuestos,
Existen hojas de reclamaciones a disposición de los señores cliente

Carta otoño

Campo quiero, Campo doy

Berenjenas en tempura de Cerveza a la Miel y Soja	14.50€
Boletus edulis con Trompetas y crema de Girgola	16.50€

Hermoso es el Otoño

Arroz de Setas con Codorniz, Morcilla y judías <small>(recomendado 2-3 pax)</small>	29.90€
Lasaña con Criadillas de la tierra y Champiñon al Oporto	16.50€

Del Mar

Almejas finas gallega al jerez	19.90€
Tallarines de Calamar con sus patas en su tinta y alio oli	18.50€
Salmonetes de roca asados con Niscalos y verduritas	20.50€
Dorada salvaje asada al Limon con tomate con case	21.25€
Popieta de Lenguado rellenas de frutos del mar	21.50€

Caza

Cazuela de Perdiz a la extremeña con Judiones <small>(rec 2-3pax)</small>	25.50€
Pechugas de Pichon y Foie asado con Arroz en su jugo	18.75€
Lomo de Venado asado con salsa de Uvas Pedro Ximenez	22.50€

Esta degustación pretende
que los platos hablen, transmitan emociones nuevas y que
cada bocado sienta un matiz diferente de sabor
y le haga vivir una **experiencias**,
a través de



la Vista

no lo comemos antes de empezar a través
de los colores, forma y tamaños



el Tacto

es el siguiente sentido que apreciaremos
con los primeros bocados, suave, frío, blando o caliente



el Olfato

la sensación de que la lengua se nos hace agua



el Gusto

el menú está lleno de ácidos, amargos, dulces, salados,
Umami y picante, incluso el astringente,
una percepción de sequedad o arenosidad en nuestro paladar

Menu Sabores

Para empezar con nuestros Bocados

Ahumado al Oro de la Vera con vinagreta acida

Salmon con futas en texturas

bocado gurmet que nos acompaña desde el principio

Turrón de Foie

De origen indio, Legumbre frita con harina de garbanzos

Conozcamos mas del sabor Umami

Tomate, Anchoa y Jamon

De origen indio, Legumbre frita con harina de garbanzos

Pakora de Lenteja al Curry

Uno de nuestros clásicos, dulce, salado y algo amargo

Vieira con romescu y Alcachofa

El olfato, intenso sabor, amargo y picante

Callos y morros con Carabinero

Pescado de temporada fusionando el Mar y la montaña

El Salmonete con demi-glace de hueso de Ternera

Marinado en vinagre y gengibre, ligeramente marcado y tibio

Tatakya de Wagyu iberico

El Platano es de sabor astrigente y Granny Smith es ácida y jugosa

Paltano y Manzana con Piñones y Azafran

Simplemente Dulce

Selección de Petit Fours

Precio 63.75€

Menu Degustacion

Bocado de temporada

Ahumado al Oro de la Vera con vinagreta acida

Salmon con futas en texturas

bocado gourmet que nos acompaña desde el principio

Turron de Foie

De origen indio, Legumbre frita con harina de garbanzos

Pakora de Lenteja al Curry

Conozcamos mas del sabor Umami

Tomate, Anchoa y Jamon

Barbate en un solo Bocado

Atun rojo

Uno de nuestros clásicos, dulce, salado y algo amargo

Vieira con romescu y Alcachofa

El olfato, intenso sabor, amargo y picante

Callos y morros con Carabinero

El dim sum es una comida cantonesa, empanadillas de arroz al vapor

Gyoza de Costilla Ibérica con alga wakame y Coco

El olfato y el sabor de la trufa fresca en un majar

Yema de Huevo, setas, Trufa

Pescado de temporada fusionando el Mar y la montaña

El Salmonete con demi-glace de hueso de Ternera

Marinado en vinagre y gengibre, ligeramente marcado y tibio

Tatakya de Wagyu iberico

Melocotón con yogurt de Hierba luisa

Simplemente Dulce

Selección de Petit Four

Precio 85.25€

Peques y no tan Peques

Hot-Dog con Beicon ahumado, queso, huevo y papas	8,25€
Pan-Pita de Iberico braseado con queso, huevo y papas	8,50€
Churritos de Pollo con salsitas y chips gringos	8,95€
125g de Burgercarne con Pan Bao y salsa Chédar	9,25€

Cocina dulce

Platano y Manzana con Piñones y Azafran	8.25€
Mango y Aguacate con sobao pasiego de Tomillo y Limon	8.50€
Esfera de Chocolate blanco rellena de Tiramisú	8.95€
Pasion x Chocolate 2021	9.25€
Melocotón con crema de Yogurt griego de Hierbaluisa y arena de Cacao	9.50€
Petit Fours de sobremesa	6.50€