

KIKO & ALBERTO les proponen...

desde nuestro saber, nuestro gusto...

MENÚ SABOR | 2 Snacks & 2 aperitivos, 7 Platos & 2 Postres

90 €

resumiendo la esencia de nuestra cocina...

MENÚ SABOER | 2 Snacks & 3 aperitivos, 8 Platos & 3 Postres

115 €

* Los menús solo se sirven a mesa completa. Los precios de los menús incluyen servicio de mesa (5€)

Las siguientes preparaciones se servirán en pequeños bocados individuales, no mas allá de tres o cuatro bocados...

FLORES silvestres sobre una sabayón de azafrán & polen fresco

6 €

Vega de Ribes Sasserra 2010 Penedés

4 €

Crema de MOSTAZA silvestre con flores & hierbas recién cortadas

7 €

C.Von Schubert Maximin Grünhaus Abtsberg Riesling Spätlese 2008 Ruwer

6 €

FOIE GRAS con arrope & malta tostada

7 €

Spigha Brown Ale Alcoy

3 €

La OSTRAS con yema curada & crema agria

10 €

Joseph Drouhin Beaune Clos des Mouches 1996 Borgoña

12 €

ANGUILA ahumada sobre una endibia asada & aliño de algarrobas

8 €

Sara & René Viticultors Partida Bellvisos 2013 Priorat

6 €

PEPITO de ternera & trufa negra (*Tuber Melanosporum*)

10 €

ARPEPE Grumello Buon Consiglio Riserva 2007 Valtellina

9 €

Pastisset de BONIATO con trufa negra (*Tuber Melanosporum*)

12 €

Valdespino Oloroso Dulce Solera 1842 Jerez

10 €

TUÉTANO asado con col fermentada & trufa negra | 2 personas

20 €

El Maestro Sierra Oloroso Extra Viejo 1/7 VORS Jerez

13 €

GAMBA ROJA en costra de sal cítrica | gramo

0,2 €

Leclerc Briant Réserve Brut Champagne

9 €

Arroces de pescado de mar o de río & de caza de pelo o de pluma (raciones enteras) ...

Arroz de ORTIGAS de mar & CRESTAS de gallo

24 €

Delgado Zuleta Goya XL Manzanilla En Rama Reposada Sanlúcar de Barrameda

4 €

Arroz pilpilado de COCOCHAS de merluza

24 €

CVNE Monopole Clásico 2014 Rioja

5 €

Arroz seco de CAZA & SETAS

24 €

Viña Magaña Gran Reserva 1982 Navarra

12 €

Arroz seco de ANGUILA & pata de TERNERA

24 €

Can Ràfols dels Caus Gran Caus Reserva 2006 Penedés

4 €

Pescados de anzuelo del mediterráneo & del cantábrico (raciones enteras) ...

LUBINA bañada por un caldo espumoso de <i>giraboix</i> & ajo negro Compañía de Vinos Tricó 2013 _ Rías Baixas	26 € 4 €
SALMONETE embarrado sobre un jugo de sus cabezas, anisados Ö. Rebholz Vom Muschelkalk 2012 _ Pfalz	26 € 6 €
COCOCHAS DE MERLUZA de anzuelo en <i>all i pebre</i> Heymann-Löwenstein Ulhen "R" GG 2013 _ Mosel	28 € 10 €
MERO con setas de invierno, aliño de mantequilla avellana López de Heredia Viña Tondonia Reserva 2003 _ Rioja	30 € 6 €

Carnes del país (raciones enteras) ...

Civet de LIEBRE a la cuchara con chocolate especiado Orto Les Tallades de Cal Nicolau 2008 _ Montsant	25 € 7 €
Solomillo de VENADO lacado con un jugo de anguila ahumada & su guarnición de caza Scacciadiavoli Montefalco Sagrantino 2008 _ Umbria	25 € 6 €
Presa de IBÉRICO ahumada & asada, cenizas de cebolla Alain Verset Cornas 2012 _ Ródano	25 € 7 €
PICHÓN asado en orujos de aceituna Gutiérrez de la Vega Tambourine 2011 _ Alicante	29 € 5 €
CHULETA de vacuno mayor asada 2 personas kilo Canopy La Viña Escondida 2011 _ Méntrida	50 € 6 €

Repostería artesana, inmediata & natural, se recomienda encargar los postres al inicio de la comida.

Nuestra selección de QUESOS de montaña, pequeñas & grandes piezas de artesanía Barbeito Single Cask Malvasia 2002 Cask 224 D+E _ Madeira	17 € 9 €
Esencia monte bajo mediterráneo, LECHE de cabra & salvia, Niepoort 10 Years Old White _ Porto	11 € 7 €
En el espíritu de un BRIOCHE Leche, huevo, levadura & mantequilla pomada Gutiérrez de la Vega Furtiva Lágrima Cavatina 2011 _ Alicante	11 € 6 €
Un LIMÓN marchito Wittmann Morstein Riesling Auslese "S" GK 2005 _ Rheinhessen	11 € 11 €
Jugo de CALABAZA asada con crema helada de almendras & arrope de regaliz, mentas Gutiérrez de la Vega Casta Diva Cosecha Miel 2013 _ Alicante	11 € 4 €
SUPERMOUSSE DE CHOCOLATE con café & avellanas Niepoort 20 Years Old Tawny _ Porto	11 € 10 €

Trabajamos con proveedores únicos, por lo que las sugerencias & los posibles cambios en la carta son factores que mejoran el resultado final.