

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 OSTRÁ 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 €

Pâtisseries 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 pilpiledo 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 espumos de <i>giraboix</i> & ajo negro	26 €
<i>Compañía de Vinos Tricó 2013 _Rías Baixas</i>	4 €
SALMONETE embarrado sobre un jugo de sus cabezas, anisados	26 €
<i>Ö. Rebholz Vom Muschelkalk 2012 _Pfalz</i>	6 €
COCOCHAS DE MERLUZA de anzuelo en <i>all i pebre</i>	28 €
<i>Heymann-Löwenstein Ulhen "R" GG 2013 _Mosel</i>	10 €
MERO con setas de invierno, aliño de mantequilla avellana	30 €
<i>López de Heredia Viña Tondonia Reserva 2003 _Rioja</i>	6 €

Carnes del país (raciones enteras) ...

Civet de LIEBRE a la cuchara con chocolate especiado	25 €
<i>Orto Les Tallades de Cal Nicolau 2008 _Montsant</i>	7 €
Solomillo de VENADO lacado con un jugo de anguila ahumada & su guarnición de caza	25 €
<i>Scacciadiavoli Montefalco Sagrantino 2008 _Umbria</i>	6 €
Presa de IBÉRICO ahumada & asada, cenizas de cebolla	25 €
<i>Alain Verset Cornas 2012 _Ródano</i>	7 €
PICHÓN asado en orujos de aceituna	29 €
<i>Gutiérrez de la Vega Tambourine 2011 _Alicante</i>	5 €
CHULETA de vacuno mayor asada 2 personas kilo	50 €
<i>Canopy La Viña Escondida 2011 _Mérida</i>	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	17 €
<i>Barbeito Single Cask Malvasia 2002 Cask 224 D+E _Madeira</i>	9 €
Esencia monte bajo mediterráneo, LECHE de cabra & salvia,	11 €
<i>Niepoort 10 Years Old White _Porto</i>	7 €
En el espíritu de un BRIOCHE Leche, huevo, levadura & mantequilla pomada	11 €
<i>Gutiérrez de la Vega Furtiva Lágrima Cavatina 2011 _Alicante</i>	6 €
Un LIMÓN marchito	11 €
<i>Wittmann Morstein Riesling Auslese "S" GK 2005 _Rheinhessen</i>	11 €
Jugo de CALABAZA asada con crema helada de almendras & arrope de regaliz, mentas	11 €
<i>Gutiérrez de la Vega Casta Diva Cosecha Miel 2013 _Alicante</i>	4 €
SUPERMOUSSE DE CHOCOLATE con café & avellanas	11 €
<i>Niepoort 20 Years Old Tawny _Porto</i>	10 €

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