

APERTURAS DE SABORES

Pequeñas delicadezas para despertar el apetito

Pan y aceite

2,70 €

Burrata asada con tomate confitado y rúcula,
aderezo de balsámico y piñones

15,50 €

Nuestro pulpo con papas a la marinera y
mahonesa de pimentón ahumado

22,00 €

Hojaldre relleno de dados de salmón
al curry con espárragos trigueros braseados

18,50 €

Steak tartar de ternera cortado
a cuchillo y elaborado en mesa

24,00 €

Croquetas de carrilleras y foie
con manzana verde y jengibre

18,50 €

Huevos de caserío fritos con papas,
langostinos y lascas de jamón ibérico

19,00 €

Garbanzada en diferentes texturas

13,00 €

Buñuelos de sama roquera
sobre crema templada de berros

14,50 €

ESENCIA DE NUESTRA COCINA

Sabores elaborados con pasión y técnica

Cazuela de fideos con carabineros

24,50 € P/P

Arroz de pesca del día y calamar sahariano

22,50 € P/P

Arroz meloso con secreto y piparras asadas

24,00 € P/P

Canelones con ragú de ternera en jugo de su asado y
gratinado con queso parmesano

21,00 €

Lomo de Bacalao en Rotir con hojas de naranja,
wasabi y gambas

23,50 €

Carrilleras de ternera estofadas con boletus
sobre cremoso de papas al azafrán

24,50 €

La cocotte de albóndigas de la abuela con
habitas tiernas y setas

20,50 €

D' BRASAS

Lenguado a la mantequilla con limón y alcaparras

22,00 €

Solomillo de ternera

25,00 €

Secreto ibérico

23,00 €

Presa ibérica

24,00 €

Chuletón de añejo

4,50 € (precio 100 grs)

SALSAS

Demiglass

4,00 €

Champiñones

4,00 €

Pimienta verde

4,00 €

GUARNICIONES

Cremoso de papas con mantequilla y romero

7,00 €

Papas fritas al azafrán

8,00 €

Pimientos del piquillo salteados con ajos tiernos

8,00 €

Verduras de temporada asadas

6,00 €

HISTORIAS EN EL PLATO

Caldo concentrado de vaca madurada con

Capellini fritos y curry

Bikini de ensalada rusa con gambas en tempura,
germinado de soya y frape de Bloody Mary

Canelones con ragú de ternera en jugo de su asado y
gratinado con queso parmesano

Lomito de lenguado a la mantequilla con limón y alcaparras

Sorbete de mandarina

Arroz meloso al azafrán con secreto ibérico y piparras asadas

Coulant de chocolate negro con esencia de menta fresca

58,00 € por persona

CAPRICHOS DE AUTOR

Dulces finales que conquistan los sentidos

Mi tiramisú

9,00 €

Tarta de queso según nuestro chef

9,50 €

Crepes rellenos de crema catalana y flambeados
con grand Marnier

11,00 €

Clásico flan al caramelo

7,50 €

Profiteroles con espuma de vainilla bañados
con chocolate caliente

9,50 €

Bizcocho de aceite de oliva y sorbete de lima

9,50 €

Coulant de chocolate negro con esencia de menta fresca

9,50 €

Tabla de quesos, uvas, membrillo y galletas

15,00 €

SABORES QUE SE ENCUENTRAN

Limoncello

Pedro Ximenez

Amaretto

Khalua

Rua Vieja Crema

Licor De Hierbas

Oporto

Vino Tinto



BLANCOS

LAGAR DE CERVERA

24,00 €

ANA DE ALTUN

25,50 €

TEMPRANILLO MARTINEZ LACUESTA

19,50 €

RIBERA DEL DUERO

PESQUERA MXI

43,00 €

ASTER CRIANZA

29,00 €

CONDADO DE HAZA CRIANZA

25,00 €

ADARO

31,00 €

PRADOREY CRIANZA

27,00 €

ARROCAL VILLAGE

28,00 €

MAURO

55,00 €

EMILIO MORO MALLEOLUS

52,00 €

CARMELO RODERO ROBLE

22,50 €

CARMELO RODERO JOVEN

25,00 €

RIOJA

GRAN RESERVA VILLA ARANA

55,00 €

MARTINEZ LACUESTA CUVÉE

22,00 €

VINA ALBERDI

32,00 €

ALTUN CRIANZA

27,00 €

MARTELO

39,00 €

LA MANCHA D.O.

EL VINCULO CRIANZA
21,00 €

CASTILLA Y LEON D.O.

DEHESA DE LA GRANJA CRIANZA
20,00 €

CAVAS

PARXET BRUT NATURA
30,00 €

PARXET BRUT ROSADO
27,00 €

VINOS CANARIOS

TAFURIASTE BLANCO AFRUTADO
20,00 €

TAFURIASTE BLANCO SECO
22,00 €

TAFURIASTE ROSADO
18,00 €

PRUNET TINTO ESENCIA
21,00 €

PRUNET TINTO TRADICIONAL
18,00 €

YAIZA SECO
29,00 €

CHATEO

MARTINEZ LACUESTA SELECTO
4,00 €

POZO DE NIEVE
4,00 €

CARRASVINAS VERDEJO SUPERIOR
4,00 €