

## Aperitivos

Jamón ibérico de bellota Los Pedroches con pan de cristal y tomate	31 €
Selección de quesos nacionales con compota picante de pera y nueces garrapiñadas	18 €
Salmón marinado en cítricos, higo de cuello de dama, queso feta, gel de coco y brotes frescos	17 €
Ensalada de ventresca de atún, cebolletas frescas, tomate de la huerta y mango	17 €
Soasado de atún de almadraba, ensalada de quinoa con menta, goma wakame y salsa teriyaki	18 €
Salmorejo con nido de pasta kataifi, huevo de codorniz y lascas de ibérico	12 €
Croquetas de jamón ibérico y pistacho	12 €
Fideuá de carabinero con mahonesa de azafrán	24 €
Ravioli de cigalitas con salsa de su propio jugo y nieve de parmesano	20 €

## Parrilla del Mar

Lubina salvaje sobre cremoso de coliflor y menestra de verduras baby _____	32 €
Merluza de pincho asada, pil pil de lima y tirabeques _____	25 €
Pescado de lonja. Precio por cada 100 g _____	8,5 €

## Parrilla de la Tierra

Chuleta de vaca vieja madurada con patatas baby asadas Precio por cada 100 g _____	7 €
Solomillo de vaca madurada con patata adobillo, manzana confitada y pimientos a la llama _____	32 €
Presa ibérica sobre cremoso de patata violeta, cebolla caramelizada y trigueros a la parrilla _____	25 €

## Postres

- |   |     |
|---|-----|
| Sopa de cerezas del Valle del Tietar, Helado de chocolate<br>blanco y teja crujiente      | 9 € |
| Nuestra tarta de queso Mirasierra con helado de<br>frambuesa                              | 9 € |
| Cóctel de frutas de temporada, almíbar ligero de<br>hierbabuena y helado cremoso de yogur | 9 € |