

Para Compartir...

Jamón de bellota cortado a mano con pan de cristal y tomate	34 €
Bastones de berenjenas crujientes con miel de mil flores y balsámico	13 €
Gyozas de langostinos y verduras con salsa ponzu	14 €
Croquetas de boletus con alioli de ajo negro	14 €
Croquetas de jamón ibérico	14 €
Ensalada de tomate de Barbastro, ventresca de atún, piparras y brotes tiernos	17 €
Parrillada de verdura de la casa con perlas de queso de cabra crujientes y romesco	17 €
Crema de setas de temporada con foie gras y crujiente de jamón ibérico	15 €
Flor de alcachofas confitadas al ajo y virutas de jamón ibérico	22 €
Raviolis rellenos de salmón ahumado y queso sobre pesto y lascas de parmesano	18 €

Del Mar...

Corvina salvaje asada sobre crema fina de champiñones, calabaza y flor de loto	32 €
Merluza de pincho sobre cremoso de berenjena a la llama y chips de ajo	26 €
Suprema de salmón en salsa de espinacas tiernas, y tomates cherry	24 €

De la Tierra...

Rabo de toro sin trabajo al vino tinto, cremoso de boniato y tubérculos crujientes	26 €
Solomillo de vaca madurada con asado de pimientos, chalotas y patata bastón	36 €
Presa ibérica con vinagreta de mostaza, puré de patata casero y pimiento de Padrón	28 €

Algo Dulce...

Crocanti de vainilla y caramelo con helado de vainilla	9 €
Nuestra tarta de queso Mirasierra con helado de frambuesa	9 €
Cremoso tiramisú de la casa	9 €
Coulant de chocolate con corazón de caramelo y helado de pistacho	10 €

Los platos de esta carta pueden contener alérgenos en sus ingredientes o en su elaboración.

Para cualquier duda o aclaración, consulte con nuestro personal de sala.

Todos los precios incluyen el IVA.