



ENTRANTES

€

Ceviche de marisco, molusco y pescado
Terciopelo de fresón y tomate cherry
Carpaccio de langostinos, granada y maracuyá
Cecina de ciervo aromatizada con tomillo
Ensalada de los cigarrales con frutos rojos
Camarones templados y aroma de pimiento asado
Flor de calabaza orgánica en tempura y azafrán N
Hígado de pato, pan de aceite y especias

PESCADOS

Lubina, verduras encurtidas y tamarillo
Lenguado, quínoa con algas y almendras tostadas
Chipirón, su tinta, cebolla confitada y ajo negro y verde
Lomo de merluza y crema de ensaladilla de verano

CARNE

Perdiz roja de Toledo, seis aromas y texturas
Lomo de ciervo, vino tinto, frutas y aroma de canela
Jarrete de cordero, wasabi y chile jalapeño
Lechón asado a baja temperatura

ELECCIÓN DE 2 PLATOS, 1 ENTRANTE Y 1 PESCADO O CARNE

Y POSTRE DEL DÍA 59,00

SUGERENCIA PARA NIÑOS

- Pasta fresca, tomate y queso con solomillo de ternera 33,00
- Aperitivos y pan** **5,40**

Todos los precios llevan el I.V.A. incluido

Moneda: Euros

Disponemos de información de alérgenos para el cliente.

MENÚ CHEF

€

- 3 aperitivos
- Carpaccio de langostinos, granada y maracuyá
- Terciopelo de fresón y tomate cherry
- Flor de calabaza orgánica en tempura y azafrán
- Paloma torcaz y fideúa de verduras
- Pescado de mercado con legumbres
- Jarrete de cordero, wasabi y chile jalapeño
- Pastel frío de chocolate Or Noir Adolfo 70,6 cacao
- Esfera de caramelo y aroma de tiramisú
- Pequeños dulces

76,00

ARMONIA DE PLATOS CON 4 VINOS

24,00

Todos los precios llevan el I.V.A. incluido

Moneda: Euros

