

ENTRANTES

€

Crema de celery y caviar ecológico de Rio Frio
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
Chipirones, cebolla roja y mahonesa de manzana
Alcachofas, verduras de temporada y mejillón
Setas estofadas, patata trufada, huevo poché y crujiente de ibérico
Hígado de pato, pan de aceite y especias

PESCADOS

Lubina, verduras encurtidas y tamarillo
Rodaballo, quínoa, algas y almendras tostadas
Lenguado y leche de coco

CARNE

Perdiz roja de Toledo, seis aromas y texturas
Paloma torcaz y fideúa de verduras
Lomo de ciervo, vino tinto, frutas y aroma de canela
Jarrete y babilla de cordero lechal con wasabi y chile jalapeño
Lechón asado, baja temperatura y calabaza confitada

**ELECCIÓN DE 2 PLATOS, 1 ENTRANTE Y 1 PESCADO Ó 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

MENÚ CHEF

€

- 3 aperitivos
- Bullabesa
- Setas estofadas, patata trufada, huevo poché y crujiente de ibérico
- Vieiras, berberechos y pisto manchego
- Paloma torcaz y fideúa de verduras
- Pescado de mercado con legumbres
- Jarrete y babilla de cordero lechal con 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

Disponemos de información de alérgenos para el cliente.

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

Moneda: Euros