



## **ENTRANTES**

Cecina de ciervo aromatizada con hierbas silvestres  
Carpaccio de langostinos, granada y maracuyá  
Ensalada de los cigarrales con frutos rojos  
Crema de celery y caviar ecológico de rio frio  
Espárragos verdes de Camuñas y langostinos  
Alcachofas, verduras de temporada y mejillones  
Chipirones, cebolla roja y mahonesa de manzana  
Vieiras, lemon grass y ajo negro  
Hígado de pato, pan de aceite y especias

## **PESCADOS**

Lubina, verduras encurtidas y tamarillo  
Rodaballo, quínoa, algas y almendras tostadas  
Lenguado, trigo tierno, leche de coco, A.O.V.E con aroma de sésamo  
Lomo de bacalao, sopa de tomate, chile y A.O.V.E de ajetes tiernos

## **CARNE**

Perdiz roja de Toledo, seis aromas y texturas  
Corzo, chocolate y frutos rojos  
Lomo de ciervo, vino tinto Syrah, frutas y aroma de canela  
Jarrete y babilla de cordero lechal con wasabi y chile jalapeño  
Lechón asado, baja temperatura y calabaza confitada  
Oreja de lechón, infusión de arándanos y granadilla  
Solomillo de cerdo ibérico, maracuyá morada y amarilla (2 pax)

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

**Y POSTRE DEL DÍA** **59,00**

**Aperitivos y pan** **5,40**

## **MENÚ NIÑOS**

Pasta fresca, tomate y queso  
solomillo de ternera joven **33,00**

## MENÚ CHEF

3 aperitivos

Carpaccio de langostinos, granada y maracuyá

Oreja de lechón, infusión de arándanos y granadilla

Chipirones, cebolla roja y mahonesa de manzana

Espárragos verdes de Camuñas, zamburiña y ajo negro

Pescado de mercado

Presa ibérica, maracuyá morada y amarilla

Torrija saludable y helado de canela

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*

