

ENTRANTES

Sopa de ajo arriero, huevo poché y aroma de jamón
Crema de calabaza **BIO** y ajo arriero
Cecina de ciervo aromatizada con hierbas silvestres
Carpaccio de langostinos, granada y maracuyá
Verduras naturales al vapor, salsa de almendras tostadas y **AOVE**
Ensalada de los **Cigarrales** con tomate **BIO** y hierbas aromáticas
Chipirones, cebolla roja y mahonesa de manzana
Vieiras, ajo negro y patata **BIO**
Hígado de pato, pan de aceite y especias
Espárragos verdes con langostinos

PESCADOS

Lubina, verduras encurtidas y tamarillo
Rodaballo, quínoa, algas y almendras tostadas
Dorada, crema de judías verdes y legumbres

CARNE

Perdiz roja de Toledo, seis aromas y texturas
Paloma, torcaz con fideuá de verduras
Ciervo, vino tinto Syrah, frutas y aroma de canela
Jarrete de cordero lechal, wasabi y chile jalapeño
Lechón asado, baja temperatura y calabaza confitada
Presa de ibérico de bellota, vino y kiwi
Solomillo ibérico, maracuyá morada y amarilla (**2 pax**)

**ELECCIÓN DE 2 PLATOS, UN ENTRANTE Y UN PESCADO O CARNE,
CON POSTRE DEL DÍA** **59,00**

Aperitivos y pan **5,40**

MENÚ NIÑOS

Pasta fresca, tomate y queso
Solomillo de ternera joven ó Delicias de merluza
Postre **39,00**

MENÚ CHEF

3 aperitivos

Carpaccio de langostinos, granada y maracuyá

Crema de calabaza **BIO** y ajo arriero

Oreja de lechón, infusión de arándanos y granadilla

Cigala y crema bullavesa

Pescado de mercado

Ciervo, vino tinto, higos, peras y pistachos

Dulce de higo en toffe, helado de vainilla

Esfera de caramelo, espuma de yogur, sorbete de frambuesas

Pequeños dulces

76,00

ARMONIA DE PLATOS CON 4 VINOS (Seleccionados por el sumiller) 24,00

Disponemos de información de alérgenos para el cliente

Todos nuestros precios incluyen el

I.V.A. incluido

Moneda: Euros

