

## NUESTROS ENTRANTES

- PULPO BRASEADO CON VARIADO DE ALMOGROTES DE MASCARPONE, PAPAS ARRUGADAS Y TIERRA DE TINTA DE CALAMAR..15,50
- GAMBONES SALTEADOS SOBRE EMULSIÓN DE CURRY VERDE THAIANDES, ALBAHACA Y ESPUMA LIGERA DE COCO....13
- CEVICHE DE PESCADO FRESCO CON TARTAR DE AGUACATE, HIERBABUENA, ALBAHACA TAILANDESA Y ESPUMA DE FRUTA DE LA PASIÓN..... 13,50
- CARPACCIO DE FOIE GRAS DE PATO MARINADO EN HIERBAS CON ALIÑO DE PIÑONES, MANZANA, GEL DE AMARETTO Y ROCAS DE CACAO....13,50
- VIEIRAS ESCABECHADAS EN MIRIN SOBRE CAMA DE SALMOREJO DE COCO, MANZANA ÁCIDA, VERDURITAS ENCURTIDAS Y ESPUMA DE YUZU.....17,50
- BOURGIGNON DE BOLETUS, SETAS Y FOIE DE PATO A LA PLANCHA CON HUEVO COCIDO A BAJA TEMPERATURA....14
- RULOS DE CARPACCIO DE CIERVO MARINADO EN HIERBAS SILVESTRES CON VIRUTAS DE FOIE, VINAGRETA DE HIGOS Y POLVO DE MAÍZ TOSTADO.....13,50
- SARDINAS AHUMADAS Y QUESO RICOTA, CON CHERRYS CONFITADOS, HIGOS FRESCOS, Y ALIÑO DE FRAMBUESAS.....13
- ENSALADILLA RUSA CALMA CHICHA : CON CANGREJO, PERLAS DE ESTURIÓN, MAYONESA DE JENGIBRE, GEL DE WASABI, EDAMAME Y TORTILLA DE CAMARONES..13,50
- BOMBONES DE MORCILLA DE TEROR , CON SABAYÓN DE CERVEZA NEGRA, MANZANA OSMOTIZADA Y ENCURTIDO DE CEBOLLA ROJA ....12
- ENSALADA TEMPLADA DE VERDURAS “ AL DENTE” SOBRE HUMUS Y TIERRA DE REMOLACHA Y ACEITE DE ARGÁN...11

## DE NUESTRO MAR.....

- LOMO DE BACALAO MARINADO EN MISO Y A LA PLANCHA , SALSA DE CAVA Y YUZÚ, Y CRUJIENTES DE RAÍZ DE LOTO....21
- FALSO SASHIMI DE ATÚN MARINADO EN CÍTRICOS Y ENELDO, CON FRESAS ALIÑADAS, ENSALADA DE MANGO Y PEPINO, Y HELADO DE MOSTAZA VERDE..19,50
- MARYMONTE DE : CHIPIRONES A LA PLANCHA, FALSOS GNOCCHI DE TRUFA NEGRA Y CONSOMÉ DE SETAS Y BOLETUS ..19
- TACOS DE CHERNE A LA PLANCHA CON AJO-CHILE CONFITADO, CREMA DE TINTA, REJOS DE CHIPIRÓN Y TIERRA DE OLIVA NEGRA....21
- SALMON NORUEGO AL HORNO EN PAPILOTE DE JENGIBRE Y LIMA SOBRE PUERROS CONFITADOS EN VINO CHARDONNAY ...19,50

## NUESTRAS MEJORES CARNES

- SOLOMILLO DEL VACUNO GALLEGO A LA PLANCHA Y FILETEADO CON VIRUTAS DE TRUFA Y SAL AHUMADA .....25
- MAGRET DE PATO LAQUEADO CON CAFÉ DE AGAETE Y GUARAPO, PURÉ DE CALABAZA Y CARDAMOMO, HIGOS Y PERA BRASEADOS.....19
- RABO DE VACUNO DESHUESADO GLASEADO CON SOJA Y BALSÁMICO, CON MOLE POBLANO Y AGUACATE BRASEADO.....21
- SOLOMILLO DE JABALÍ ASADO CON SALSA DE BAYAS SILVESTRES, PIÑA A LA PLANCHA, TIERRA DE CACAO Y ENDIVIA BRASEADA...21
- STEAK TARTAR VERSIÓN DE LA CASA, CON VIRUTAS DE FOIE, HUEVO COCIDO A BAJA TEMPERATURA, MOSTAZA VERDE, REMOLACHA CONFITADA , Y TRUFA....19

### GUARNICIONES EXTRAS :

- PAPAS TRUFADAS....5
- VERDURAS SALTEADAS CON ACEITE DE ALBAHACA....5
- PAPAS ARRUGADAS CON SURTIDO DE MOJOS...5
- ENSALADA VERDE.....5

SERVICIO DE PAN.....1,50

CUALLQUIER TIPO DE ALERGIA ALIMENTARIA, POR FAVOR COMUNIQUELA A NUESTRO PERSONAL