



Gastronómico

Snacks

Jamón de Guijuelo, Arturo Sánchez 100% bellota con pan de cristal y tumaca

Queso de la Tierra

Anchoas del Cantábrico, queso en mexcabeche y crema de pimiento

Entrantes

Ceviche acapulqueño de pulpo y camarones, con totopos y emulsión de aguacate

Taco al pastor de secreto ibérico

Pescado

Merluza de pintxo, salicornia, crema de berberechos, plancton y espinacas

Carne

Solomillo de vaca, remolacha, ajo negro, raíz de cilantro y crema de queso añejo

Postre

Torrija de sobao pasiego, orujo quemado, crumble y helado de leche fresca

Mignardises

Café o té

67€ · 87€ con maridaje



Entrantes Fríos

Jamón de Guijuelo Arturo Sánchez 100% bellota con pan cristal y tumaca 32€

Degustación de Quesos Andaluces 16€

Anchoas del Cantábrico, queso en mexcabeche y crema de pimiento asado 19€

Hojas verdes, Payoyo, olivada, crujiente de zanahoria, tomatitos y vinagreta de frambuesa 18€

Ensalada tibia de pulpo a la brasa, tomatitos, trigueros, boletus confitados y vinagreta de mango 19€

Salmorejo cordobés con jamón ibérico, aceite de albahaca 17€

Ceviche acapulqueño de pulpo y camarones, con totopos y emulsión de aguacate 20€

Entrantes Calientes

Pulpo a la brasa con crema de pimentón de la vera, caramelo de chile, velo de patata y polvo de wasabi 21€

Tempura de verduras con sésamo negro y soja 19€

Huevo de corral a baja temperatura, longaniza ibérica, espuma de patata y cebolla crispi 18€

Mollejas a la plancha, boletus guisados, jamón Arturo Sánchez 100% bellota y tostas 19€

Arroz D.O. Calasparra, de vieira y gamba blanca de huelva con emulsión de lima 21€

Arroz con wok de verduras, setas, piñones y salsa de soja 18€

Tacos al pastor de secreto ibérico 18€

Debido a la longitud de nuestros menús y al tiempo que se requiere para disfrutarlos adecuadamente sólo se ordenarán hasta las 15:30 h en el servicio de almuerzo y hasta las 22:30 h durante el servicio de cena. Fuera de estos horarios pueden escoger los platos a la carta. Los menús se servirán solo a mesa completa.

**Los platos de la carta pueden contener distintos alérgenos debido a sus ingredientes o elaboraciones, para su identificación disponemos de una carta con el contenido específico de cada plato.*

***Si usted tiene alguna alergia o intolerancia, háganoslo saber para poder adaptar los platos a sus necesidades.*

**Los platos de la carta pueden contener distintos alérgenos debido a sus ingredientes o elaboraciones, para su identificación disponemos de una carta con el contenido específico de cada plato.*

***Si usted tiene alguna alergia o intolerancia, háganoslo saber para poder adaptar los platos a sus necesidades.*



Pescados

Merluza de pintxo, salicornia, berberechos con crema de espinacas y plancton	27€
Pargo de Conil con tomate aromatizado y crema de cebolleta	31€
Corvina a la brasa, mejillones, crema de coliflor, verduras en escabeche tibio y salsa de champiñón con algas.	28€
Tataki de atún rojo, aguacate, elote, chips de ajo, tomate cereza semi seco y bilbaína tibia	32€

Carnes

Presa Ibérica a la brasa con cebolla morada agridulce, patata tomillo y salsa de manzana con aromáticos	26€
Solomillo de vaca, remolacha, ajo negro y crema de queso añejo	32€
Steak tartar de Rubia Gallega, emulsión de chipotle y tostas de pan cristal	25€
Cordero Lechal de Castilla a baja temperatura, verduras caramelizadas, manzana asada, pesto de albahaca y vinagreta de almendra con aceite de pepita de uva	28€
Lomo bajo de vaca maduro con patata risolada y pimientos asados	32€

Postres

Torrija de sobao pasiego, orujo quemado, crumble y helado de leche fresca	10€
Pastel de zanahoria, maracuyá y helado de mandarina	9€

Sopa de fresa, rocas de chocolate aireado y helado de mango 9€

Arroz con "leches" 9€

Coulant de guanaja con helado de frambuesa * 11€

**Coulant de guanaja con helado de frambuesa tiene un tiempo de elaboración de 10 minutos aproximadamente*

**Los platos de la carta pueden contener distintos alérgenos debido a sus ingredientes o elaboraciones, para su identificación disponemos de una carta con el contenido específico de cada plato.*

***Si usted tiene alguna alergia o intolerancia, háganoslo saber para poder adaptar los platos a sus necesidades.*