



SUGERENCIAS

ENTRANTES

- *Ensalada templada de cigalitas y langostinos con vinagreta de marisco.*
- *Jamón de bellota "BEHER" con tostaditas caseras y tomate natural.*
(BERNARDO HERNANDEZ 100% Ibérico ORO "Pata Negra")
- *Carpaccio de gambón, brotes tiernos y emulsión de ajo blanco y ajo negro*
- *Foie- gras de pato macerado al oporto con galleta especiada, gelee de vino tinto y tostas crujientes de pan de pasas, sobre crema ligera de fresas.*
- *Sashimi de atún rojo con emulsión de soja y sal de naranja y tomillo*
- *Arroz cremoso de gamba roja trigueros y ali oli de ajos tiernos.*
- *Canelones de longaniza y trufa con salsa de hongos.*
- *Anchoítas frescas fritas en tempura sobre lecho de pisto y emulsión de aceituna negra*
- *Anchoitas frescas con su refrito.*

PRINCIPALES

- *Kokotxas de merluza al pil pil.*
- *Bacalao al pil pil.*
- *Rodaballo a la parrilla, con patatitas asadas y refrito estilo orio.*
- *Merluza a la romana en bocaditos sobre salteado de setas y pil pil de boletus*
- *Merluza horneada con verduritas em costra crujiente sobre salsa de apionabo.*
- *Lubina en costra de almendras, mantequilla de limón y espuma de cilantro, sobre salsa de cebolla caramelizada.*
- *Solomillo de vaca a la parrilla, sobre crema de idiazábal y chips artesanas de patata*
- *Entrecot de vaca a la parrilla con salsa de mostaza.*
- *Rabo de toro en costra crujiente sobre parmentier de patata.*
- *Manitas de cerdo deshuesadas rellenas de boletus.*
- *Paletilla de ternasco rellena de panceta ibérica, verduritas y orejones sobre compota de manzana acida.*

POSTRES

- *Tarta de manzana templada caramelizada con helado de canela.*
- *Fluido de turrón con helado de té.*
- *Helado de queso con miel con teja crujiente de naranja y almendras.*
- *TIRAMISU ACTUALIZADO*
- *Nuestro pastel Ruso con esfera helada de trufa.*
- *Texturas de chocolate, sobre tierra de galleta y esfera helada de maracuyá*

59.95€ (10% IVA NO incluido)

Agua: 3.25 € /botella 1 l. - Pan: 0.95 €/persona



MENU DEGUSTACIÓN

Carpaccio de gambón, brotes tiernos y emulsión de ajo blanco y ajo negro

Canelones de longaniza y trufa con salsa de hongos.

Merluza horneada con verduritas en costra crujiente sobre salsa de apionabo.

Solomillo de vaca a la parrilla, sobre crema de idiazábal y chips artesanas de patata

Nuestra Pastel Ruso con esfera helada de trufa

69.95 € (10% IVA NO incluido)

MENÚ PARA MESA COMPLETA

Agua: 3.25 € /botella 1 l. - Pan: 0.95 €/persona