



SUGERENCIAS

ENTRANTES

- | | |
|--|---------------|
| • <i>Ensalada de cigalitas y langostinos con vinagreta de marisco</i> | 21.80€ |
| • <i>Carpaccio de gambón, brotes tiernos y emulsión de ajo blanco y ajo negro</i> | 18.15€ |
| • <i>Jamón de bellota "BEHER" con tostaditas caseras y tomate natural.</i> | 26.40€ |
| (BERNARDO HERNANDEZ 100% Ibérico ORO "Pata Negra") | |
| • <i>Foie- gras de pato macerado al oporto con galleta especiada, geleé de vino tinto y tostas crujientes de pan de pasas, sobre crema ligera de fresas.</i> | 20.60€ |
| • <i>Sashimi de atún rojo con emulsión de soja y sal de naranja y tomillo</i> | 24.20€ |
| • <i>Arroz cremoso de gamba roja trigueros y ali oli de ajos tiernos.</i> | 21.80€ |
| • <i>Canelones de longaniza y trufa con salsa de hongos.</i> | 18.15€ |
| • <i>Anchoítas frescas fritas en tempura sobre lecho de pisto y emulsión de aceituna negra</i> | 18.15€ |
| • <i>Anchoítas frescas con su refrito.</i> | 18.15€ |
| • <i>Gamba roja a la plancha</i> | 36.30€ |

PRINCIPALES

- | | |
|---|---------------|
| • <i>Kokotxas de merluza al pil pil.</i> | 30.25€ |
| • <i>Bacalao al pil pil.</i> | 25.40€ |
| • <i>Rodaballo a la parrilla, con patatitas asadas y refrito estilo orio</i> | 27.85€ |
| • <i>Merluza a la romana en bocaditos sobre salteado de setas y pil pil de boletus</i> | 25.40€ |
| • <i>Merluza horneada con verduritas en costra crujiente sobre salsa de apionabo</i> | 25.40€ |
| • <i>Lubina en costra de almendras, mantequilla de limón y espuma de cilantro, sobre salsa de cebolla caramelizada.</i> | 27.85€ |
| • <i>Solomillo de vaca a la parrilla, sobre crema de idiazábal y chips artesanas de patata</i> | 25.40€ |
| • <i>Entrecot de vaca a la parrilla con salsa de mostaza.</i> | 27.85€ |
| • <i>Rabo de toro en costra crujiente sobre parmentier de patata</i> | 24.20€ |
| • <i>Manitas de cerdo deshuesadas rellenas de boletus.</i> | 24.20€ |
| • <i>Paletilla de ternasco rellena de panceta ibérica, verduritas y orejones sobre compota de manzana acida.</i> | 24.20€ |

POSTRES

- | | |
|--|--------------|
| • <i>Texturas de chocolate, sobre tierra de galleta y esfera helada de maracuyá.</i> | 9.35€ |
| • <i>Nuestro Pastel Ruso con esfera helada de trufa</i> | 8.50€ |
| • <i>Tarta de manzana templada caramelizada con helado de canela.</i> | 8.50€ |
| • <i>Fluido de turrón con helado de té.</i> | 8.50€ |
| • <i>Helado de queso con miel con teja crujiente de naranja y almendras.</i> | 8.50€ |
| • <i>Tiramisú actualizado</i> | 8.50€ |

Aqua: 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

54.95 €(10% IVA NO incluido)

MENÚ PARA MESA COMPLETA

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