



SUGERENCIAS

ENTRANTES

- *Ensalada de cigalitas y langostinos con vinagreta de marisco* **21.80€**
- *Carpaccio de gambón, brotes tiernos y emulsión de ajo blanco y ajo negro* **18.15€**
- *Jamón de bellota "BEHER" con tostaditas caseras y tomate natural.* **26.40€**
(BERNARDO HERNANDEZ 100% Ibérico ORO "Pata Negra")
- *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.* **20.60€**
- *Sashimi de atún rojo con emulsión de soja y sal de naranja y tomillo* **24.20€**
- *Arroz cremoso de gamba roja trigueros y ali oli de ajos tiernos.* **21.80€**
- *Canelones de longaniza y trufa con salsa de hongos.* **18.15€**
- *Anchoítas frescas fritas en tempura sobre lecho de pisto y emulsión de aceituna negra* **18.15€**
- *Anchoítas frescas con su refrito.* **18.15€**
- *Gamba roja a la plancha* **36.30€**

PRINCIPALES

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

POSTRES

- *Texturas de chocolate, sobre tierra de galleta y esfera helada de maracuyá.* **9,35€**
- *Nuestro Pastel Ruso con esfera helada de trufa* **8.50€**
- *Tarta de manzana templada caramelizada con helado de canela.* **8.50€**
- *Fluido de turrón con helado de té.* **8.50€**
- *Helado de queso con miel con teja crujiente de naranja y almendras.* **8.50€**
- *Tiramisú actualizado* **8.50€**

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

54.95 €(10% IVA NO incluido)

MENÚ PARA MESA COMPLETA

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