

GRAN MENÚ GASTRONÓMICO

Arroz frito, papada de cerdo y caviar

Royal de calabaza y perdiz

Caballa marinada, caviar, jalea de manzana y coliflor

Ensalada de costilla de buey, boniato especiado, cardo rojo y trufa negra

Gamba roja flambeada con whisky, cebolleta tierna y el consomé de sus cabezas

Calamar y espinacas salteados con mantequilla roja, cacahuete y limón

Alcachofas, sopa de jamón ibérico, centeno y trufa negra

San Pedro al vino tinto, remolacha, pimienta negra y cacao

Lomo de ciervo, puré de ñámaras y yema de huevo cocinada a 63°

Selección de quesos de nuestra tabla

Crema de queso, granizado de ruibarbo y chicharrones caramelizados

Nabo Daikon, maíz, regaliz y fruta de la pasión

Crema de café con la mousse de chocolate cocida

PETIT FOURS

185€

Sólo se sirve a mesa completa . Incluye el servicio de pan y mantequilla

MARIDAJE DE VINOS 125 €

MARIDAJE DE VINOS ESPAÑOLES 125 €

Precio por persona, IVA incluido / No incluidos aperitivos previos ni digestivos

Sólo se sirve un tipo de maridaje por mesa

TABLA DE QUESOS	41€
PAN CON ACEITE	8 €
SERVICIO DE AGUA	4 €
POSTRES	24€

CABALLA MARINADA

caviar, jalea de manzana y coliflor

74€

ENSALADA DE COSTILLA DE BUEY

boniato especiado, cardo rojo y trufa negra

51€

POLLO DE CORRAL

con pisto, agridulce de pimentón y corteza de trigo

48€

RAVIOLI DE RICOTTA AHUMADA

con el caviar "Petrossian, Alverta Imperial"

75€

GAMBA ROJA

flambeada con whisky, cebolleta tierna y consomé de su cabeza

52€

CIGALAS A LA PLANCHA

en hojas de lechuga y sabores de oriente

58€

CALAMAR Y ESPINACAS SALTEADOS

mantequilla roja, cacahuete y limón

50€

ALCACHOFAS

sopa de jamón ibérico, centeno y trufa negra

50€



RODABALLO

a la plancha, ahumado con sarmientos, ñoras y salsifí 59€

LENGUADO

con boniato mortero y jugo de su espina 58€

SALMONETES

huevos estrellados, migas y el aceite de pimentón 57€

LUBINA

gajos de tomate confitados, pimiento rojo, avellana y sésamo 58€

SAN PEDRO

vino tinto, remolacha, cacao y pimienta negra 56€

JARRETE

(Larga Cocción) de ternera blanca con puré de patatas 55€
(Mín. 2 personas, precio por persona)

CARRÉ DE COCHINILLO

asado al momento al aroma de tomillo 54€

COSTILLA DE CERDO BLANCO

hinojo, ajo-limón y salsa barbacoa 52€

CABRITO

calabaza asada, avellana y ajo negro 56€

LOMO DE CIERVO

puré de ñámaras y yema de huevo cocinada a 63° 54€

LASAÑA DE PATO

pistachos, cardamomo y suero de Idiazabal 53€

