

CARTA 2010

ENTRETENIMIENTOS A COMPARTIR

- Croquetas de carabineros con vichisoyse de espárragos verdes
- Terrina de foie natural con manzana y queso
- Buñuelos caseros de bacalao
- Gamba a la sal en cobre

ENTRADAS FRIAS

- Jamón y lomo ibérico de Guijuelo reserva 2008
- Ensalada de rúcula, pistacho, bacalao y naranjas
- Ensalada de calamarcitos, berros y piñones con vinagreta de Gorgonzola
- Carpaccio de pulpo con salsa de patata y aceite de pimentón
- Ensalada de muslos confitados con verduritas en escabeche y aire de pimiento

ENTRADAS CALIENTES

- Alcachofas en texturas
- Arroz caldoso con borrajas y pulpo
- Canelones trufados
- Bacalao ajoarriero con gambas
- Tortilla de borrajas con bacalao
- Tallos de borrajas con arroz y almejas
- Vieiras asadas con cous-cous de borrajas y sopa de calamar
- Tallos de borraja al vapor con aceite de oliva virgen

PESCADOS

- Corvina con borrajas y ajada
- Rodaballo con puré de acelgas
- Merluza con callos y aceite de chistorra
- Salmón con calabacines y soja
- Dúo de bacalao con pil-pil y pisto
- Pescado del día, consultar con el maitre

CARNES

- Lomito de conejo al chocolate
- Secreto ibérico con jugo especiado
- Solomillo con escalopita de foie al moscatel
- Cochinillo con puré de albaricoque y migas crujientes
- Manitas con cigalas en marinera de pistachos
- Lechazo asado al horno con patatas panadera
- Costillitas de lechazo con patatas fritas
- Lomo de ternera chuletón con patatas y pimientos piquillo

POSTRES

- Chocolate en texturas
- Dulce de borraja con melón y yogur
- Pastel de cava rosado, culis de ciruelas y sable de chocolate
- Pastel de requesón con miel y piñones
- Trufas del obrador
- Tartita de manzana
- Fondue de chocolate con frutas (min. 2 pers.)
- Surtido de quesos con laminas