

## **NUESTRA PROPUESTA**

### **- ENTRANTES -**

*Jamón ibérico puro de bellota 23€*

*Bloody Mary andaluz con perdiz escabechada y alcaparrones 17€*

*Espuma de brandada de bacalao con ajoporro y yema 13€*

*Salmorejo de tomate Raf con polvo helado de queso 12€*

*Carabineros asados con el jugo de sus cabezas y huevo 22€*

*Pulpo al sarmiento con crema de tomates secos 19€*

*Mollejas de ternera a la brasa con espinacas tiernas esparragadas 17€*

*Arroz de pato con su foie fresco y portobello 18€*

*Fabada con compango 17€*

### **- PESCADOS-**

*Rodaballo con pil pil de sus espinas 22 €*

*Corvina con su gazpachuelo cítrico y patata nueva 20€*

*Merluza en salsa verde con cocochas 27,50€*

*Lenguado brasa con mantequilla de trufa 22€*

*Bacalao con crema de espinacas, garbanzos fritos y panecillos 22€*

### **- CARNES -**

*Cochinillo lechal crujiente con compota de manzana 22€*

*Steak Tartar de vaca 24€*

*Paletilla de cabrito asada en su jugo 22€*

*Presa ibérica de bellota al sarmiento 19€*

*Rabo de toro al vino tinto con su tuétano de Mi-cuit 19€*

*Cordero segureño (parte delantera) 20€*

*Chuleta de vaca rubia gallega a la brasa de sarmientos (2 pax 1kg.) 40 días maduración 49€*

*Menú-Degustación elaborado por Pedro Beltrán y su equipo. Se servirá por mesa completa con un precio de 65€/persona IVA incluido (Bebida no incluida)*

## **-DEGUSTACIÓN DE AOVE -**

*Selección de Aceites de Oliva Virgen Extra Melgarejo*

## **- MENÚ -**

*Margarita con nube de lima*

*Bloody Mary andaluz con perdiz y alcaparrones*

*Taco de atún con anguila, aguacate, lima y cilantro*

*Corte de rusa*

*Hueva salvaje frita con velo de soja y ajo negro*

*Ortiguilla frita con huevo de codorniz y caviar*

*Croqueta ibérica, tocino y huevas de trucha*

*Salmorejo de tomate Raf y polvo helado de queso*

*Tartar de carabinero con el jugo de su cabeza y lechuga de mar*

*Espuma de brandada de bacalao con ajoporro y yema*

*Arroz de pato con su foie fresco y portobello*

*Rodaballo brasa con pil-pil de sus espimas*

*Gamo asado con farsa trufada de foie, setas y oloroso*

## **- PARTE DULCE -**

*Tarta de Manzana caliente y helado de dulce de leche*

*Cremoso de chocolate con pan de magdalena*

## **- Petit four-**

**65 €**

**Maridaje de vinos: 35€**

*Maridaje con vinos generosos o maridaje mixto*

*\*Nuestro chef y su equipo también ofrece la posibilidad de un menú degustación más reducido a 52€.*



## **NUESTROS POSTRES**

*Elaborados cada día, con las mejores materias primas*

### **PARA LOS GOLOSOS**

*Tarta de Manzana caliente y helado de vainilla 6.50€*

*Cremoso de chocolate con pan de magdalena 6.50€*

*Tarta de queso cremosa con helado de arroz con leche 6.50€*

*Torrija caramelizada con helado de toffee 6,50€*

*Soufflé de chocolate con helado de almendra 6.50€*

*Mousse de yogur con jugo de cerezas y galletas 6.50€*



---

*Para mojar nuestros postres*

---

**MOSCATEL;**

*Promesa ( Valdespino ) 4.50€*  
*Emilín (bodegas lustau )5.00€*  
*M R (Telmo Rodriguez) 5.50€*

**PEDRO XIMENEZ;**

*Nectar (bodegas Gonzalez Byass)5.00€*  
*Tradición (bodega Tradición)11.00€*  
*Noé (bodega González byass)13.00€*

**VINOS DE OPORTO Y HUNGRÍA ;**

*Porto Niepoort L.B.V. 2015 6.00€*  
*Porto Quinta do Noval Vintage 12.50€*

*Porto Niepoort Tawni 5.00€*  
*Tokaji 5 puttonyos 20.00€*  
*Tokaji 3 puttonyos 9.00€*

**SIDRA DE HIELO**

*Sidra de hielo 1898 15.00€*

**CREAM**

*Cream East India ( Lustau ) 7.00€*