



## CARNES Y AVES

Tournedó de Ternera Joven y Foie	21,80€
Hamburguesa de Angus Black, Jamón Ibérico, Queso puro de oveja y Foie Gras a la sartén.	16,00€
Carrillada de vaca madurada "35 días" cocida a baja temperatura, puré de patata Ratte con lima y glace de jarrete tostado.	18,00€
Callos al estilo tradicional con Foie a la sartén.	16,00€
Gigot de cordero prensado y tostado con cremoso de calabaza, verduritas y cous-cous de napicol.	19,00€



## ENTRANTES NUESTROS TRADICIONALES

Jamón Ibérico (D.O. Guijuelo)	19,85€
Timbal de salmón madurado, mango, jengibre y tomates de temporada.	14,80€
Lingote de foie, oro, frutos rojos y pan tostado de boniato blanco.	15,00€
Salteado de Foie y Setas con caramelo de Caberné-Sauvignon	16,00€
Huevos Rotos con Jamón Ibérico y aceite de Oliva	14,50€

I.V.A. INCLUIDO



---

## ENTRANTES NOVEDADES DE ESTACIÓN

Atún rojo, tofu, manzana Grany Smith  
y mantequilla de cítricos, 13,00€  
nueces y cebollino.

Roast de pato, foie gras al natural, 13,00€  
espárragos verdes y soja especiada.

Zamburiñas a la sartén con chantilly 4,50€  
salada de jamon iberico,  
shitake y cebollita tierna.  
"Precio por unidad"

Langostinos del Grau a la sal 20,00€

(200 gramos)

---

I.V.A. INCLUIDO



---

## PESCADOS Y MARISCOS

Lomo de Rodaballo, 18,80€  
Setas de Estación Cremosas,  
Jamón de Bellota  
y Panceta en Crocante

Lomo de Bacalao en confit, 16,90€  
Puré de Patata Ratte y lima  
con su crema avainillada.

Lomo de Lubina, Douxelle 16,50€  
de surtido de setas con costra  
de cebollino y nuez.

Cocochas de bacalao al ajillo, 17,80€  
cremoso de calabaza, verduritas  
y cous-cous de napicol

Vieiras a la sartén, cacahuetes 22,50€  
y risoto de arroz Carnaroli al azafrán.

---

I.V.A. INCLUIDO