

































# El restaurante

## Para compartir

JAMÓN IBÉRICO CORTADO A CHUCHILLO con pan y tomate  	26.00€
TABLA DE QUESOS SELECTOS acompañada de pan, nueces y uvas   	19.00€
ENSALADA DE TOMATES DE TEMPORADA Y CEBOLLA MORADA 	14.00€
ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS CON ATÚN ESCABECHADO EN CASA  	18.00€
ENSALADA DE BOGAVANTE CON GAZPACHO SÓLIDO  	28.00€
HUEVO DE OCA DEL DURATÓN CON ERIZOS DE MAR  	20.00€
ANCHOA DEL CANTÁBRICO LOLÍN, PESCA DE PRIMAVERA CON DOS AÑOS DE CURACIÓN   	24.00€
MICUIT DE FOIE CON HIGOS ENCURTIDOS 	22.00€
PUERROS RELLENOS DE TXANGURRO Y BISQUÉ DE CARABINERO   	20.00€
CROQUETAS CASERAS DE WAGYU 6 uds   	18.00€
TARTAR DE ATÚN ROJO A NUESTRA MANERA      	28.00€

## De cuchara va la cosa

LENTEJAS CAVIAR CON CHIPIRONES A LA MARINERA    	6.50€ tapa
	16.00€ ración








## Arroces

mínimo 2 personas - precio por persona











ARROZ DE POLLO DE CORRAL Y BOLETUS 	16.00€
ARROZ DE CHIPIRÓN Y GAMBÓN    	18.00€

# El restaurante

## Nuestros pescados






LUBINA SALVAJE A LA PARRILLA 	28.00€
CHULETÓN DE MAR (ATÚN ROJO) para 2 personas 	56.00€
MERLUZA A LA ROMANA Y EMULSIÓN DE PIQUILLOS    	26.00€
BACALAO AL PIL PIL 	24.00€

## Nuestras carnes

SOLOMILLO DE VACA ASADO A LA PARRILLA  	24.00€
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO A NUESTRA MANERA   	24.00€
PECHUGA DE PULARDA EN PEPITORIA   	21.00€
MOLLEJAS DE TERNERA A LA PARRILLA CON PATATA AL ROMERO  	22.00€
CHULETÓN DE VACA SIMMENTAL (venta al peso)	68.00€ precio Kg
LOMO ALTO WAGYU NACIONAL 320gr. aprox. conocido por su textura suave, succulenta y con un marmoleado excepcional, que garantiza un sabor profundo y jugoso en cada bocado.	58.00€ pieza
SOBRECOSTILLA WAGYU 200gr. aprox. Este corte, proveniente de reses de Wagyu criadas en las mejores condiciones, combina a la perfección ternura y firmeza, ofreciendo un equilibrio ideal entre textura y sabor.	32.00€ pieza
LOMO BAJO DOS PRIMAVERAS CHAROLÉS (venta al peso) Carne de vacuno joven de 12 a 13 meses. Carne suave, versátil, tierna y digestiva.	64.00€ precio Kg
LOMO BAJO HOLSTEIN (venta al peso) Carne de vacuno mayor de entre 4 a 6 años de la raza Holstein o Frisona. Maduración de 4 a 6 semanas.	68.00€ precio Kg

# El restaurante

## Un dulce final

TARTA TEMPLADA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS 	7.00€
CARROT CAKE 	7.00€
TARTA FINA DE MANZANA Y HOJALDRE  (tiempo mínimo preparación: 8 min.)	7.00€
CAZUELA DE CHOCOLATE AL HORNO CON HELADO  (tiempo mínimo preparación: 8 min.)	7.00€
MOUSSE DE CHEESCAKE CON COULIS DE FRUTOS ROJOS 	7.00€
HELADOS ARTESANOS	6.00€