

## ENTRADAS



<i>Jamón Ibérico de bellota</i>	35,00€
<i>Caldereta de langosta</i>	36,00€
<i>Corazón de Alcachofa</i>	22,00€
<i>Yema ahumada, velo de tocino</i>	
<i>Raviolis de Manzana</i>	24,00€
<i>Foie, cigala, cava, semilla de amapola</i>	
<i>Foie en Copa</i>	23,00€
<i>Pera caramelizada, gelée de uva tempranillo</i>	
<i>Ostras crocantes</i>	25,00€
<i>Migas crujientes, puré de patata</i>	
<i>Vieira</i>	28,00€
<i>Caviar de chipirón, cebolla ahumada</i>	
<i>Arroz Caldoso</i>	24,00€
<i>Vieira, infusión de marisco</i>	
<i>Croqueta de puchero</i>	23,00€
<i>Pollo, zancarrón, panceta, costilla asada</i>	

## PESCADOS

*Merluza en salsa verde* 24,00€  
*Agua de berberecho, aceite arbequina*

*Salmonete de roca* 25,00€  
*Citronella, fresa*

*Rodaballo al Horno* 28,00€  
*Pil pil, mostaza*

*Lubina de Armitza* 30,00€  
*Píncelada de carabínero*

## CARNES

*Solomillo* 25,00€  
*Milhoja de patata, flan de piquillo*

*Pichón cinco cocciones* 39,00€  
*Asado, confitado, plancha, frito, helado*

*Cochinillo crujiente* 28,00€  
*Endivia, caramelo de naranja*

*Cordero asado a baja temperatura* 32,00€  
*Pimiento asado, leche al tomillo*

*Tortola* 28,00€  
*Asada y deshuesada, arroz caldoso*

*Pato Colvert Croisé* 29,00€  
*Pechuga y muslo, membrillo*

## POSTRES



<i>Tabla de quesos</i>	14,00€
<i>Tarta Tatin de manzana</i>	12,00€
<i>Milhoja de toffee y fruta de la pasión con helado de mojito</i>	11,50€
<i>Soufflé flameado al Gran Marnier y salsa fría de naranja</i>	11,00€
<i>Bizcocho líquido de chocolate caliente y helado de juanola</i>	11,00€
<i>Sopa de cítricos con helado de yogurt</i>	10,00€
<i>Lingote de naranja caliente con natilla fría a la vainilla</i>	10,00€
<i>Tarta de queso en suspensión</i>	9,00€
<i>Texturas de chocolate</i>	11,00€