

PARA DEGUSTAR / FOR TASTE

Jamón 100% Ibérico
Iberian cured ham

DE CUCHARA / HOMEMADE STEW DISHES

Patatas a la Riojana
Stewed potatoes Rioja style

Pochas con chorizo y panceta
White stewed beans garnished with chorizo and pork sausages

ENTRANTES / STARTERS

Dados de tomata con caballa en aceite y cebolleta
Tomato dices with mackerel in oil and spring onions

Burrata trufada con gel de tomate y pan tostado
Truffled burrata with tomato gel and toast

Ensaladilla del calao con cangrejo real ruso
Russian salad with real russian crab

Ensalada de pera asada y gorgonzola con balsámico Reserva 15 años
Baked pear salad with gorgonzola cheese

Timbal de verduras asadas con romesco
Timbale of roasted vegetables with romesco

Milhojas de foie gras y queso crema con Gran Smith
Millefeuille of foie gras with apple sauce

Tiradito de salmón marinado con guacamole, jalapeño y alcaparras capuchinas
Strip marinated salmon with guacamole, peppers and capers

Carpaccio de ciervo con brotes y olivada
Deer carpaccio with sprouts and tapenade

Láminas de vaca curada con vinagreta de naranja y trufa
Cured beef slices with orange-truffle vinaigrette

Pulpo con hummus y Royal de saté
Grilled octopus with chickpeas cream

PESCADOS / FISH

Chipirón a la plancha con cebolla frita y ali oli suave
Grilled squid on a onion's bed dressed with garlic oil

Sashimi de atún rojo certificado con ajo-blanco y tartar de tomate
Red tuna sashimi with cold almond soup and tomato tartare

Langostinos salvajes a la plancha con mayonesa kewpie y ensalada de quinoa y piña
Grilled wild prawns with kewpie mayonnaise, quinoa and pineapple salad

Taco de rodaballo salvaje asado con mantequilla clarificada y espaguetis de calabacín con salvia
Roasted wild turbot with zucchini spaghetti

Disponemos de pescado fresco y de temporada a sugerencia del chef
Daily fish

IVA incluido / TAX is included

Tiene a su disposición la carta relativa a la presencia de alérgenos.
Puede solicitarla a nuestro personal.
You can ask for any information relating to allergens to our staff.

CARNES / MEAT

Rabo de ternera guisado al vino tinto
Stewed oxtail in red wine

Costilla Black Angus nacional dos cocciones con salsa barbacoa y patata panadera
Black Angus rib in two cookings with barbecue sauce and roasted potatoes

Solomillo con foie y salsa oporto
Sirloin with foie and oporto sauce

Chuletón con pimientos y patata frita
Galician aged beef cooked at charcoal with potatoes and red peppers

Cordero asado tradicional y patatas
Traditional roasted lamb and potatoes

Chuletillas de cordero lechal con guarnición
Baby lamb chops with french fried and roast peppers

Tartar de ternera
Veal tartare

Pluma de cerdo 100% Ibérico sobre pimiento, queso y patata asada, sazonado con cebolla cruda
Iberian pork loin on pepper, cheese and roasted potatoes, seasoned with raw onions

Pechuga de pato al carbón con verdura y coco-mostaza
Grilled duck breast with vegetables and coconut-mustard

Lomo de ciervo con crema de trufa y boletus edulis
Deer loin with truffle cream and mushrooms

Todos nuestros asados se elaboran con brasa de carbón de encina
Our roasted dishes are all cooked in an oak charcoal

POSTRES / DESSERTS

Tarta de queso con frutos rojos y salsa de cereza
Cheesecake with cherry sauce

Coulant de chocolate con helado de menta
Chocolate Coulant with mint ice cream

Torrija brioche caramelizada con helado de leche merengada
Caramelized french brioche toast with meringue milk ice cream

Sorbete de limón
Lemon sorbet

Nuestra versión de piña colada
Our version of piña colada

Texturas de bizcocho de zanahoria, chocolate rubí, gel de naranja y helado yuzu, kumquat)
Textures (Carrot cake sponge with chocolate rubí, orange gel, yuzu Ice-cream and kumquat confitada)

Tabla de quesos
Assortment cheese board

IVA incluido / TAX is included

Tiene a su disposición la carta relativa a la presencia de alérgenos.

Puede solicitarla a nuestro personal.

You can ask for any information relating to allergens to our staff.