



aperitivos

croquetas de gallina / bacalao	10,00
bolitas de setas con muselina de anís estrellado	10,00
lomo ibérico reserva (100% raza ibérica)	21,00
chorizo ibérico reserva	11,00
lengua de ternera a la escarlata con encurtidos	11,00

entradas

sopa de rabo de buey	7,00
sopa castellana	7,00
crema tibia de piñones	10,80
judiones con alcachofas y oreja	14,00
hojaldre de puerros	7,70
espárragos blancos con muselina de aguacate	14,00
espárragos verdes silvestres con piñones y huevo poché	14,00
alcachofas confitadas salteadas con patata violeta y jamón ibérico	13,20
ensalada de pimientos asados con bonito	16,50
ensalada de jamón de pato y mousse de foie	14,00



p e s c a d o

gambas al ajillo	13,50
suprema de bacalao con tomate y pimiento rojo	21,00
callos de bacalao con pilpil de puerro, azatrán y almendras	19,80
chipirones rellenos de bacalao y gambas	16,50
raviolis de merluza y rape con nueces y parmesano	14,50

consultar pescados del día

c a r n e s

callos de ternera con chorizo ibérico	13,20
rabo de buey al vino tinto con membrillo	14,50
carrillera de cerdo ibérico con ciruelas	13,20
manitas de cerdo rellenas de foie y setas	14,50
codorniz en escabeche	14,50
cuarto de lechazo asado	49,00
chuletillas de lechazo fritas	19,00
mollejas de lechazo al ajillo	14,50