



ENTRANTES

Ensalada escalibada.

Surtido de quesos calientes.

Croquetas de la violeta.

Gnocchi con crema de calabaza, langostinos y cortezas crujientes.

Salteado de boletus, foie y mollejas con reducción de Pedro Ximénez.

Ensalada templada de cigalitas y su vinagreta al tomillo.

Habitas salteadas con pulpo.

Zamburiñas al gratén y espejo de cecina.

Carabineros al aceite y ajo.

Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo “La hoja del Carrasco”.

ARROCES

Arroz negro de sepia (min. 2 pax).

Arroz con bogavante (min. 2 pax).

Arroz con carabineros de Sanlúcar (min. 2 pax).

LAS CARNES

Secreto ibérico con jamón al corte, parrillada de espárragos trigueros y reducción de Módena.

Entrecot de ternera a la parrilla.

Solomillo de ternera con manzana confitada, mi-cuit y salsa a las 5 pimientos.

Solomillo de canguro al oporto con crujientes.

Lomo de antílope con cous-cous a la mostaza.

Paletilla asada.

Cordero relleno de anchoas.

Steak tartare.



PRODUCTOS DEL MAR

Bacalao horno con su pil-pil y fabes.

Lubina plancha con consomé de berberechos.

Rape plancha con crema suave de ajo, migas y tulipa de pistachos.

Otros pescados según mercado (Consultar).

POSTRES

Nuestra tarta violeta con su coulis y helado de nata.

Tradicional tatin de manzana con helado de vainilla.

Brownie cremoso con crema inglesa y helado de frambuesa.

Tiramisu con crujientes de cacao y helado de café.

Cesta dulce de crema de queso con pera conferencia y su caramelo.

Sorbete de piña colada.

Carpaccio de naranja al AOVE.

Sacher con semi-frio de Cointreau.