



# Entrantes

SURTIDO DE QUESOS CALIENTES.....

CROQUETAS DE RAPE Y GAMBAS.....

CARPACCIO DE BACALAO.....

CARPACCIO DE CECINA CON VIRUTAS DE FOIE.....

FOIE FRESCO CON COMPOTA DE PERA.....

ALCACHOFAS Y VIEIRAS CON LICOR DE PERAS.....

HUEVOS ESTRELLADOS CON JAMÓN.....

ENSALADA DE CANÓNIGOS Y BERBERECHOS A LA VINAGRETA DE QUESO FETA.....

SURTIDO DE VERDURAS A LA PLANCHA.....

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA. D.O. GUIJUELO “LA HOJA DEL CARRASCO”.....

SALPICÓN DE BOGAVANTE.....

NIDO DE SALMÓN MARINADO AL ENELDO CON MOSTAZA DULCE Y  
PICADILLO DE ESCAROLA.....

CARABINEROS AL ACEITE Y AJO CON ARROZ BLANCO DE CALASPARRA.....

HABITAS CON CHIPIRONES Y GAMBAS.....

ENSALADA TEMPLADA DE GULAS.....

SALTEADO DE BOLETUS Y FOIE CON REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ.....

ANCHOAS DE SANTOÑA.....

# Carnes nacionales

ENTRECOT DE VACA.....

FLAMENQUÍN DE SOLOMILLO RELLENO DE CECINA Y QUESO EN  
SALSA DE BOLETUS.....

FILET MIGNON.....

SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE.....

MAGRET DE PATO.....

PRESA IBÉRICA CON SALSA DE PUERROS.....

SECRETO DE BELLOTA AL COULIS DE PIMIENTOS DE PIQUILLO.....

STEAK TARTARE.....

# Los asados

LECHAZO DE CASTILLA.....

COCHINILLO ASADO.....

# Carnes especiales

SOLOMILLO DE AVESTRUZ.....

LOMO DE GACELA A LA MOSTAZA RÁPIDA.....

SOLOMILLO DE CANGURO CON ACEITE DE AJO, CRUJIENTE DE VERDURAS  
Y SURTIDO DE HONGOS.....

ANCAS DE RANA A LA PLANCHA O ANDALUZA A LA MENIERE.....

MEDALLONES DE VENADO AL VINO DE MARSALA.....

CHURRASCO DE ANGUS NEGRO (NEBRASKA).....

# Carpaccios

CARPACCIO DE BUEY (WAGYU - KOBE).....

CARPACCIO DE ANGUS NEGRO (NEBRASKA).....

# Carpaccios temporada

SUDÁFRICA.....

(ANTÍLOPE, ÑÚ, ELAND, KUDU, CEBRA, IMPALA, ORYX)

SUECIA (LAPONIA).....

(RENO, ALCE)

EE.UU.....

(BISONTE)

AUSTRALIA.....

(CAMELLO, CANGURO)

Todas las carnes de importación han sido sometidas a un exhaustivo control de calidad y cumplen las normativas vigentes en cada país para su caza. Cada carpaccio tiene un peso aproximado de 100 gramos y las existencias están supeditadas a los periodos legales de cada especie.

# Productos del mar

LUBINA A LA SAL (2 PERSONAS).....

RAPE A LA PARRILLA O A LA VASCA.....

RODABALLO AL HORNO O A LA PARRILLA.....

BESUGO A LA BILBAÍNA (2 PERSONAS).....

LENGUADO A LA PARRILLA.....

MERLUZA A LA GALLEGA.....

BACALAO AL AJO ARRIERO.....

BROCHETA (RAPE, CARABINERO, MERLUZA, BOGAVANTE, VIEIRA).....

CORBULLÓN DE MERO.....

MERO A LA PLANCHA O A LA CREMA DE LANGOSTA.....

BOGAVANTE DE LA RÍA.....

Las especialidades de pescado pueden variar según mercado.

# Postres

CREPES SUZETTE.....
FILLOAS RELLENAS DE CHOCOLATE.....
TORTA DE DURAZNOS.....
SORBETE DE LIMÓN “CORONEL”.....
TARTA DE QUESO.....
HELADO VARIADO.....
VOLCÁN RELLENO DE CHOCOLATE CALIENTE CON HELADO.....
ICEBERG DE FRUTAS NATURALES.....
CREMA FRÍA DE CHOCOLATE BLANCO.....
BISCUITS DE HIGOS CON TOFFEE DE NUECES.....
ENSALADA DE FRUTAS.....

# Vinos dulces

PEDRO XIMÉNEZ 1827.....
Bodega Osborne Selección. Tipo de uva: Pedro Ximénez (100%). Grad.: 17,0°. Ámbar de intensidad media, con un menisco topacio vivo. Aroma de intensidad correcta, con marcados recuerdos de uvas pasas. En boca es de cuerpo medio, con muy buena acidez, untuosidad adecuada y un final notable.
MOSCATEL PINORD.....
Bodega Pinord (Cataluña). Tipo de uva: Moscatel (100%). Grad.: 15,0°. Color amarillo fuerte con tonalidades oro viejo de textura sedosa y brillante. Aroma intenso con perfume a miel y a pétalos de rosas abiertas. En boca lo encontramos lleno sin ser untuoso ni pesado.
OPORTO RUBY POUSADA.....
D. O. Porto. Bodega Manoel D. Poças Junior Vinhos. Tipo de uva: Cao Roriz Otras Barroca Touriga. Grad.: 19,0°. Color rubí. Frutos jóvenes bien maduros. Vigoroso y corpulento, final largo y persistente.
DON PEDRO XIMÉNEZ.....
D. O. Montilla–Moriles. Bodega Pérez Barquero (Andalucía). Tipo de uva: Pedro Ximénez (100%). Grad.: 16,0°. Color topacio intenso y dorado. Aromas de fruta pasificada, adornado con un grato recuerdo a miel, canela y pastelería al horno. En boca es sabroso, suave con agradable untuosidad sin llegar a empalagar. Elegante y equilibrado que conjuga una serie de matices nobles muy armonizados.

“...irá a cortar  
la *humilde*  
**violeta**  
y la pondrá en  
su seno con  
y llorando dirá: D O L O R  
*¡Pobre poeta!*  
Ya está callada el arpa  
DEL AMOR”.

Del poema “La violeta”, de Enrique Gil y Carrasco.