

ENTRANTES

* JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA. 16.90€

* TORTA DE LA SERENA HORNEADA CON GLASEADO DE CALABAZA,
TOQUE DE LA VERA Y CEBOLLITAS CRUJIENTES. 12.50€



* TARTAR DE ATÚN SOBRE CREMA DE MANGO NIKKEI Y ESPUMA
ESPECIADADA. 10.50€



* TIRADITO DE VIEIRAS Y LANGOSTINOS CON YOGUR DE CILANTRO
Y MERMELADA ZORONGOLLO. 13.50€



* ANCHOAS DEL CANTÁBRICO A LA TORTA DEL CASAR CON MANZANAS
CONFITADAS, BAÑADAS EN "GATA-HURDES"



9.50€

* ENSALADA CESAR CON LANGOSTINOS ROBUCHON Y ANCHOAS,
PICATOSTES Y SU EMULSIÓN. 10.50€



* SUPREMA DE POLLO DE CORRAL SOBRE ENSALADA DE BROTES TIERNOS
CON ESPUMA DE FOIE ESCABECHADO Y COPOS DE MAÍZ AL CURRY 9.50€



* FOIE DE PATO MI-CUIT COCINADO AL VACÍO CON MERMELADA DE CEREZAS Y LICOR DEL JERTE. 11.50 €

SO₂

* PIRULETAS KOMOLOC (FOIE Y CHOCOLATE BLANCO). 4 UNID. 7.90€

SO₂ 

* FOIE EN DIFERENTES TEXTURAS (MI-CUIT, HELADO, VIRUTAS, ESCALOPE, CROQUETAS COSTRA DE KIKOS PIRULETAS) 17.00€

SO₂ 

* GAMBONES CRUJIENTES EN PASTA BRICK CON MAHONESA DE KIMCHEE Y SALSA PONZU 10.50€



* PULPO A FERIA 2.0 CON PARMENTIER DE CHIPS AL SIROPE DE PIMENTÓN Y GUACAMOLE. 10.50€



* LA "HUERTA EXTREMEÑA" FRITA EN TEMPURA CON SALSA DE SOJA Y MAHONESA EXÓTICA. 8.75€



PESCADOS

* VIEIRAS RELLENAS DE CREMA DE MARISCO CON GRATEN DE ENMENTAL SOBRE VERDURITAS FRITAS (2 UNIDADES). .



11.50 €

* LOMITOS DE LUBINA ALBARDADOS CON PAPADA IBÉRICA Y SALSA DE COCO ESTILO THAI



14.50€

* TACO DE BACALAO COCINADO AL VACÍO "BAJA TEMPERATURA" SOBRE CREMA DE REVOLCONAS Y ACEITE DE PIMENTÓN



15.90€

* RODABALLO CONFITADO AL ACEITE DE TRUFAS CON GUISITO DE MANITAS DE CERDO AL OPORTO



16.95 €

* TATAKI DE ATÚN EN COSTRA DE SÉSAMO DORADO CON KIMCHÉE COREANO Y SIROPE DE WASABI.



17.00 €







* TENTÁCULOS DE PULPO GRILLÉ SOBRE EMULSIÓN DE YUZU Y SALSA TAMARI.



19.00 €

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN I.V.A.

CARNES

- * MAGRET DE PATO EN DOS COCCIONES CON SALSA ESPAÑOLA DE FRUTILLAS DEL BOSQUE AL LICOR DEL JERTE.  SO₂ 16.50 €
- * CARRILLERAS DE IBÉRICO CONFITADA A BAJA TEMPERATURA CON SALSA DE VINO MÁLAGA A LA VAINILLA.   13.50 €
- * ABANICO IBÉRICO LACADO EN MIEL DE ENCINA CON CREMA DE ACEUCHAL, CONEXIÓN TOKIO. SO₂  MIEL 14.00 €
- * DELICIAS DE PLUMA IBÉRICA SALTEADAS CON PANCETA "SALÁ" Y VIRUTAS DE FOIÉ- GRASS. 16.00 €
- * SOLOMILLO DE TERNERA EXTREMEÑA AL GRILL CON ZUMO DE MONTERRUBIO Y SAL DE HAWÁI . 19.90 €
- * TOURNEDO DE RETINTO AL FOIE CON SALSA DE CHALOTAS Y TRUFA AL OPORTO .   SO₂ 22.50 €

DISPONEMOS DE SALSA DE QUESO DE LA SERENA Y VINO TINTO PARA ACOMPAÑAR SUS CARNES.

PANES

- * PAN CON AJO 1.20€
- * PAN SIN GLUTEN 1 €
- * BOLLO DE PAN 0.60€
- * PAN DE TOSTAS 1 €

*PREGUNTEN POR NUESTROS MENÚS DE DEGUSTACIÓN (PARA MESAS COMPLETAS) 30.00€

ALÉRGENOS



SI TIENE CUALQUIER TIPO DE ALERGIA O INTOLERANCIA, ROGAMOS NOS LO COMUNIQUEN PARA OFRECER ALTERNATIVAS.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN I.V.A.