

MENÚ GASTRONÓMICO ESPECIAL OTOÑO - INVIERNO

APERITIVOS

La sardina que andaba por el olivar
(Espichá asada en su tierra con gel de aceituna
negra y mahonesa de huevo frito)

Torres Bermejas
(Brioche de carne de cordero con arroz de
granada)

Mi corazón en un puño

DEL MAR

Merluza Ibérica
(Lomo de merluza asado y envuelto en panceta
ibérica sobre crema de tubérculos y bolitas de
zanahoria confitadas)

DE LA MESETA

*Carrillada de ibérico glaseada sobre estofado de
lentejas al foie*



ENTRANTES

*Taten de calabaza especiado con pesto
y frutos secos*

Risotto de setas y castaña

ALGO PARA ENDULZAR

*Ganache de chocolate y boniato con helado de
frutos rojos y crujiente de curry y anís.*

Chupito de leche Vieja

PRECIO DEL MENÚ: 60€ (Sin maridaje) 80€ (Acompañado de maridaje)

Solo se sirve un menú por persona y por mesa completa.

El menú sin maridaje solo incluye pan. Bebidas no incluidas.

*Si usted tiene alergia o intolerancia a algún alimento, por favor, comuníquelo a nuestro personal
de sala.*

GASTRONOMIC MENU - WINTER AND FALL SPECIAL

APPETIZERS

"The sardine that walked through the olive grove"
(Roasted sardines with black olive gel and fried egg mayonnaise)

"Torres Bermejas"
(Lamb brioche with pomegranate syrup)

"My heart in a fist"

FROM OUR SEA

"Iberian Hake"
(Hake loin roasted and wrapped in Iberian bacon on tubers cream with candied carrot spheres)

FROM OUR LAND

Glazed Iberian cheek on lentil stew with foie



STARTERS

Spiced pumpkin taten with pesto and nuts

Mushroom and chestnut risotto

SOMETHING SWEET

Chocolate and sweet potato ganache with red fruits ice cream and curry crisp with anise

Shot of "Old Milk"

MENU PRICE: €60 (without wine pairing) €80 (with wine pairing)

Only one menu is served per person and per full table.

The menu without wine pairing only includes bread. Drinks not included.

If you have an allergy or intolerance to any food, please let our staff know.