

MENÚ DE MIERCOLES A DOMINGO 25€ POR PERSONA

4 PLATOS (se cambian mensualmente)

VINO: HOYA DE CADENA RESERVA
PRIVADA- TINTO
HOYA DE CADENAS BLANCO
HOYA DE CADENAS ROSADO

■ EJEMPLO MENÚ DICIEMBRE

CREMA DE CALABACÍN, CRUJIENTE DE BEICON, PASAS Y PIÑONES CARAMELIZADOS
SAQUITO DE EMBUTIDO CON SETAS SILVESTRES HORNEADAS
LOMO HENAJADO COMPOTA DE MANZANA Y PIMENTON DE LA VERA
TORRIJA ANISADA A LA MIEL CON SORBETE DE LIMON

A LA CARTA

■ PARA EMPEZAR

ENSALADA DE JAMON DE PATO CON VINAGRETA DE CHOCOLATE	10 €
ENSALADA TIBIA DE ESPINACAS FRESCAS Y QUESO DE CABRA	10 €
CARPACCIO DE CARABINEROS, ESPARRAGO BLANCO Y ESCAMAS DE SAL MARINA NEGRA	8 €
CARPACCIO DE BUEY CON CHAMPIÑONES FRESCOS Y VIRUTAS DE PARMESANO	8 €
CIGALITAS SALTEADAS CON AJETES Y JAMÓN	10 €
TAQUITOS DE SEPIA CON SALSA AJMOJI	9 €
CROQUETAS CASERAS	7 €
CAZUELITA DE MORTERUELO CON PASAS Y PIÑONES	6 €
SAQUITOS DE EMBUTIDO CASERO CON SETAS SILVESTRES	8 €
JAMON DE JABUGO	16 €
QUESO CURADO AL ROMERO	10 €
FOIE DE PATO CON MERMELADA DE NARANJA	10 €

■ PARA CONTINUAR

LUBINA A LA ESPALDA CON TEMPURA DE VERDURAS	15 €
LOMO DE BACALAO CON VELOUTE DE GAMBAS AL CURRY Y ARANDANOS	15 €
CONFIT DE PATO CON CEBOLLITAS CARAMELIZADAS, PURE DE PATATA Y COMPOTA DE TOMATE	14 €
PERDIZ EN ESCABECHE CASERO	16 €
ESTOFADO DE RABO DE TORO AL AROMA DE OPORTO	14 €
MANITAS DE CERDO GRATINADAS CON ZANAHORIA	14 €
SOLOMILLO IBERICO MACERADO Y FLORES DE PATATA	14 €
SOLOMILLO DE TERNERA CON VERDURAS AL AROMA DE SOJA Y CALABAZA	17 €

■ PARA TERMINAR

TORRIJA ANISADA A LA MIEL CON SORBETE DE LIMON	4 €
BROWNIE LIGERO CON HELADO DE VAINILLA	5 €
MOUSSE A LA MENTA CON CULIS DE MANGO Y MORA	4 €
CRUJIENTE DE MANZANA CARAMELIZADA	4 €
SORBETE DE MANDARINA	3 €
SORBETE DE LIMON	3 €