

# Entrantes Frías



## **Panes variados con tomate y alioli.**

5.50 €

Assorted breads with tomato and aioli.

*Verschillende broodjes met tomaat en aioli.*



## **Tabla de quesos y embutidos.** Tabla de quesos gourmet y selección de embutidos.

25.50 €

Gourmet cheese board and selection of cured meats.

*Gourmet kaasplank en selectie fijne vleeswaren.*



## **Ensalada dulce invierno.** Con col kale pochada, tacos de calabaza asada, nueces caramelizadas, semillas de granada y vinagreta.

10.50 €

Sweet winter salad with poached kale, roasted pumpkin cubes, caramelized walnuts, pomegranate seeds, and vinaigrette.

*Zoete wintersalade met gepocheerde boerenkool, geroosterde pompoenblokjes, gekarameliseerde walnoten, granaatappelpitten en vinaigrette.*



## **Ensalada con ahumados:** canónigos, endivias, rábano rojo, trucha ahumada, láminas de champiñón y vinagreta de crème fraîche.

14.50 €

Smoked winter salad with lamb's lettuce, endives, red radish, smoked trout, mushroom slices, and crème fraîche vinaigrette.

*Winterse gerookte salade met veldsla, witlof, rode radijs, gerookte forel, champignonplakjes en crème fraîche vinaigrette.*



# Entrantes Frías



## Ostras a la mignonette ( la Claire / unidad).

7.50 €

Oysters à la mignonette (per unit).

Oesters à la mignonette (per stuk).



## Carpaccio de vieiras. Sobre gelée de cebolla, aceite de limón y láminas de champiñón portobello.

18.50 €

Scallop carpaccio over onion gelée, lemon infused oil, and portobello mushroom slices.

*Carpaccio van Sint jakobsschelpen op een uien gelei, citroenvlinder en plakjes portobello champignons.*



## Lingote de paté. Con hígado de pato glaseado oscuro, sobre hojaldre crujiente caramelizado y chutney de pera y uva.

16.00 €

Dark-glazed duck liver pâté lingot on caramelized crispy puff pastry and pear-grape chutney.

*Donker geglazuurde eendenlever paté op een gekarameliseerd krokant bladerdeeg en druiven peren chutney.*



## Yema Crujiente. Yema de huevo frita sobre cremoso de queso, en un lecho de agua de tomate cherry y albahaca.

16.50 €

Crispy fried egg yolk on cheese crémeux, served on a bed of cherry tomato and basil water.

*Krokant gebakken eidooier met kaascreme op een bedje van cherrytomaatjes en basilicum.*



## Opción Vegana

### Tartar de tomate. Tartar de tomate corazón de buey en dos texturas, sobre una cama de ajo blanco y aire de vino de Jerez.

15.50 €

Oxheart tomato tartare in two textures, on a bed of white garlic and Sherry wine foam.

*Tartaar van oxheart-tomaten in twee texturen, op een bedje van witte knoflook en sherrywijn-air.*



# Entrantes Calientes



**Consomé de setas.** Consomé de otoño con paté de setas, trufa y aire de queso manchego.

14.50 €

Autumn mushroom consommé with mushroom pâté, truffle and Manchego cheese foam.

*Consommé van herfstpaddenstoelen met paddenstoelenpaté, truffel en schuim van Manchego-kaas.*



**Pastel de salmón ahumado.** Con gelatina de pepino encurtido, en una cama de crema de yuzu, huevas de salmón y aire de creme fraiche.

13.50 €

Smoked salmon terrine with pickled cucumber jelly, on a bed of yuzu cream, salmon roe, and crème fraîche foam.

*Terrine van gerookte zalm met ingelegde komkommergelei, op een bedje van yuzucrème, zalmeitjes en crème fraîche-schuim.*



**Caldo Umami.** Con guanciale, guisantes, suave espuma de patata, crujientes de morcilla y huevo poché.

16.50 €

Umami broth with guanciale, peas, smooth potato foam, crispy black pudding and poached egg.

*Light aardappelschuim met krokante bloedworst op een bedje van Japanse bouillon met wangspek erwten en gepocheerd ei.*



## Opción Vegana

**Gajos de alcachofa regional confitada.** Sobre crema de almendras tostadas, pesto de rúcula y remolacha.

12.50 €

Wedges of regional confit artichoke on toasted almond cream, with arugula pesto and beetroot.

*Partjes van regionale gekonfijte artisjok, op geroosterde amandelcrème, met rucolapesto en biet.*



# Aromas de Italia



**Risotto con ossobuco.** Arroz Acquerello al azafrán con ossobuco guisado a fuego lento. 28.50 €

Acquerello saffron rice with slow-braised ossobuco.

*Acquerello-saffraanrijst met langzaam gestoofde ossobuco.*



**Arroz rabo de toro.** Arroz Acquerello cocinado en guiso de rabo de toro y setas silvestres, servido con pan de chocolate y avellanas. 35.50 €

Acquerello rice cooked in oxtail and wild mushroom stew, served with chocolate and hazelnut bread.

*Acquerello-rijst gekookt in stoofpot van ossenstaart en wilde paddenstoelen, geserveerd met chocolade-en hazelnotenbrood.*



**Pappardelle al ragù de ciervo.** Pappardelle en ragù de ciervo guisado en vino de Oporto. 19.50 €

Pappardelle with venison ragout braised in Port wine.

*Pasta met Ragù van hertenbout gestoofd in rode Port.*



**Linguini al limón.** Con menta y tartar de gambón. 34.50 €

Linguini with lemon, mint, and prawn tartare.

*Pasta met citroen, munt en garnalentartaar.*



**Paccheri al pesto.** Paccheri cocinados en bisqué de gamba con atún, tomate cherry, pesto de pistacho, ajo y menta. 25.00 €

Paccheri cooked in prawn bisque with tuna, cherry tomatoes, pistachio pesto, garlic, and mint.

*Paccheri gekookt in garnalenbisque met tonijn, cherrytomaatjes, pistachepesto, knoflook en munt.*



## Opción Vegana

**Spaghetti integral.** En salsa de boletus y trufa negra, con lascas de queso vegano. 19.50 €

Whole-grain spaghetti in boletus and black truffle sauce, with shavings of vegan cheese.

*Volkoren spaghetti in een saus van wilde paddenstoelen (eekhoorntjesbrood) en zwarte truffel met schaafsel van veganistische kaas.*



# Pescados



**Salmón real** escalfado sobre muselina de patata y puerro, con emulsión de pepino y eneldo, huevas de trucha, beurre blanc y aceite de eneldo.

32.50 €

Poached King salmon served over a potato and leek mousseline, with a cucumber–dill emulsion, trout roe, beurre blanc, and dill oil.

*Gepocheerde koningszalm op een aardappel-prei mousseline, met een komkommer-dille emulsie, forelkaviaar, beurre blanc en dille-olie.*



**Tataki de atún rojo del Pacífico.** Con pesto de almendras, gel de guisante, gel de leche de coco y yuzu, polvo de boletus y crujiente de guisante.

29.50 €

Pacific bluefin tuna tataki with almond pesto, pea gel, coconut and yuzu gel, porcini powder, and crispy pea.

*Tataki van Pacifische blauwvintonijn met amandelpesto, erwtengelei, kokos-yuzu gelei, boletenpoeder en knapperige erwten.*



**Filete de rodaballo** confitado a baja temperatura, glaseado con salsa pil-pil, acompañado de crema de cebolla y apionabo, caldo de verduras, salsa bearnesa y trufa negra.

36.50 €

Confit turbot fillet with pil-pil glaze, served with onion–celeriac cream, vegetable broth, béarnaise and black truffle.

*Gegaard tarbotfilet op lage temperatuur, geglaceerd met pil-pilsaus, ui-en knolselderijcrème, groentebouillon, bearnaisesaus en zwarte truffel.*

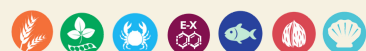


**Bogavante fresco a la plancha.** Servido con risotto de espárragos verdes y limón.

65.00 €

Grilled fresh lobster served with green asparagus and lemon risotto.

*Gegrilde verse kreeft met risotto van groene asperges en citroen.*



## Opción Vegana

**Tataki de calabaza marinada.** Envuelto en alga nori, con crema de mango y chile, sobre ensalada de pepino y vinagreta cítrica.

18.50 €

Marinated pumpkin tataki wrapped in nori seaweed, with mango and chili cream, on cucumber salad and citrus vinaigrette.

*Gemarineerde pompoentataki, gewikkeld in nori, met mango-chilicrème, komkommersalade en citrusvinaigrette.*



# Calor de Brasa



**Rollo de panceta de cerdo Duroc.** Guisado a baja temperatura, glaseado con su jugo, sobre col rizada salteada con crème fraîche, acompañado de rostí de patata, cebolla crujiente, y compota de manzana. 18.50 €

Duroc pork belly roll slow-braised, glazed with its own jus, served on sautéed kale with crème fraîche, accompanied by potato rösti, crispy onion, and apple compote.

*Gerolde Duroc-buikspek, langzaam gegaard en geglaceerd met zijn jus, geserveerd op gebakken boerenkool met crème fraîche, met aardappelrösti, krokante ui en appelcompote.*



**Costilla de ternera** guisada durante 36 horas, glaseada con su jugo, sobre crema de maíz dulce, bimi salteado y cremosa salsa de pimiento de piquillo. 25.50 €

Beef short rib braised for 36 hours, glazed with its own jus, on sweet corn cream, sautéed bimi, and creamy piquillo pepper sauce.

*Runderrib 36 uur gestoofd en geglaceerd met zijn jus, geserveerd op zoete maïscrème, gebakken bimi en romige piquillopaprikasaus.*



**Solomillo de ternera.** Confitado a baja temperatura sobre una cama de setas, con medallón de foie gras glaseado en fondo de res, topping de espinacas y reducción de Oporto y trufa negra de otoño. 45.00 €

Beef tenderloin confit at low temperature on a bed of mushrooms, with glazed foie gras medallion in beef jus, spinach topping, Port wine reduction and autumn black truffle.

*Op lage temperatuur gegaarde ossenhaas op een bed van paddenstoelen, met geglaceerde foie gras-medallion in rundersaus, spinazietopping en portreductie met herfsttruffel.*



Without foie gras  
Zonder foie gras 39.80€

## Opción Vegana

**Wellington vegano.** Con centro de tofu ahumado, acompañado de judías verdes, salsa de demi-glace vegana y quenelle de pure de boniato. 29.00 €

Vegan Wellington with smoked tofu center, served with green beans, vegan demi-glace sauce, and sweet potato purée quenelle.

*Vegan Wellington met gerookte tofu in het midden, geserveerd met sperziebonen, vegan demi-glace saus en quenelle van zoete aardappelpuree.*



# Cortes Especiales de Carne



**T-Bone nacional de 500gr, 3 semanas de maduración.** 59.60 €

National T-Bone of 500gr, aged 3 weeks.

*Nationale T-Bone van 500gr, 3 weken rijping.*

**Tomahawk nacional de 1kg, 3 semanas de maduración.** 98.50 €

National T-Bone of 500gr, aged 3 weeks.

*Nationale T-Bone van 500gr, 3 weken rijping.*

**Chateaubriand de solomillo nacional de 450gr, sin maduración.** 65.00€

Chateaubriand of national sirloin of 450g, unaged.

*Chateaubriand van nationale entrecote van 450gr, ongerijpt.*

**Tomahawk de cerdo duroc nacional de 350gr, sin maduración.** 29.40 €

National Duroc pork Tomahawk of 350gr, without aging.

*Tomahawk van nationale Duroc-varkensvlees van 350gr, ongerijpt.*

**Entrecote Black Angus U.S.A de 300gr, sin maduración.** 43.80 €

U.S.A Black Angus Entrecote of 300gr, without aging.

*Entrecote Black Angus U.S.A. van 300gr, ongerijpt.*

**Chuleta de Chocobeef nacional de 300gr, sin maduración.** 45.60 €

National Chocobeef chop 300gr, unaged.

*Nationale Chocobeef kotelet 300gr, ongerijpt.*

**Todas las carnes se sirven con tomates cherry caramelizados, bimi salteado, patatas baby asadas con romero y salsa Café de París o mantequilla.**

All meats are served with caramelized cherry tomatoes, sautéed bimi, roasted baby potatoes with rosemary, and Café de Paris sauce or butter.

*Alle vleesgerechten worden geserveerd met gekarameliseerde cherrytomaten, gesauteerde bimi, geroosterde krielaardappelen met rozemarijn en Café de Paris-saus of boter.*




# Guarniciones



<b>Patatas fritas.</b>	4.50 €
French fries.	
<i>Fretjes.</i>	
<b>Ensalada mixta.</b>	8.70 €
Mixed salad.	
<i>Gemengde salade.</i>	
<b>Verduras a la plancha.</b>	6.50€
Grilled vegetables.	
<i>Gegrilde groenten.</i>	

# Salsas

<b>Salsa de pimiento verde.</b>	4.50 €
Green peppercorn sauce.	
<i>Groene peperkorrelsaus.</i>	
 	
<b>Salsa queso roquefort.</b>	4.50 €
Roquefort Cheese Sauce.	
<i>Roquefortkaassaus.</i>	
 	
<b>Salsa de trufa negra.</b>	6.00 €
Black Truffle Sauce.	
<i>Zwarte-truffelsaus.</i>	
 	
<b>Salsa foie gras.</b>	6.80 €
Foie Gras Sauce.	
<i>Foie-gras saus.</i>	
 	



# Para los niños



**Pechuga de pollo.** Confitada con finas hierbas, acompañada de puré de patata y zanahoria caramelizada. 16.50 €

Herb-Confit Chicken Breast served with mashed potatoes and caramelized carrots.

*Kippendijfilet confit met fijne kruiden, geserveerd met aardappelpuree en gekarameliseerde wortelen.*



**Solomillo de ternera de 150gr.** Confitado a baja temperatura con judías verdes y patata baby al romero. 25.00€

150g Veal sirloin confited at low temperature, served with green beans and rosemary baby potatoes.

*150 g ossenhaas langzaam gegaard op lage temperatuur, geserveerd met sperziebonen en rozemarijn krielaardappelen.*

**Filete de merluza.** Confitado en salsa de suquet, acompañado de patata hervida. 18.00 €

Confit hake fillet in suquet sauce, served with boiled potatoes.

*Geconfijte heekfilet in suquet-saus, geserveerd met gekookte aardappelen.*



# Pastres



**Brownie con toffee de avellanas.** Sobre crumble de almendras y avellanas, con helado de palomitas y toffee.

12.50 €

Brownie with hazelnut toffee, on almond and hazelnut crumble, with popcorn and toffee ice cream.

*Brownie met hazelnoottoffee, op amandel-en hazelnootcrumble, met popcorn-en toffee-ijs.*



**Tarta de zanahoria.** Reinterpretada con mousse de queso, cobertura de chocolate blanco con nueces y mermelada de mandarina y zanahoria.

11.50€

Reimagined carrot cake with cheese mousse, white chocolate topping with walnuts, and mandarin and carrot jam.

*Hertinterpreteerde worteltaart met kaasmousse, witte chocoladetopping met walnoten en mandarijn-worteljam.*



**Pastel de miel pegajoso.** Sobre crumble de almendra y cardamomo, con mousse de miel de flores, sorbete de naranja y gel de miel quemada y manzana.

13.50 €

Sticky honey cake on almond and cardamom crumble, with floral honey mousse, orange sorbet, and burnt honey and apple gel.

*Kleverige honingcake op amandel-cardamomcrumble, met bloemenhoningmousse, sinaasappelsorbet en verbrande honing-en appelgel.*



**Pera escalfada.** Con hibisco en crema pastelera de vainilla, cristal de pera y polvo de galleta especiada.

18.50 €

Poached pear with hibiscus in vanilla pastry cream, pear shard, and spiced cookie powder.

*Gepocheerde peer met hibiscus in vanillebanketbakkersroom, perencristal en speculaaskoekpoeder.*





**Bolas de helado:** chocolate, fresa, vainilla, pistacho, cereza y yogur /1 bola. 3.20€

Scoops of ice cream: chocolate, strawberry, vanilla, pistachio, cherry and yogurt /1 scoop.

*Eiskugeln: Schokolade, Erdbeere, Vanille, Pistazie, Kirsche und Joghurt /1 Kugel.*



**Sorbetes:** limón, manzana, mandarina / 1 bola. 2.50 €

Sorbets: lemon, apple, tangerine /1 scoop.

*Sorbets: citroen, appel, mandarijn /1 Kugel.*



**Pastel de lava vegano de chocolate negro.** Con ganache de arándanos y salsa de arándanos y piña. 16.50 €

Vegan dark chocolate lava cake with blueberry ganache and blueberry-pineapple sauce.

*Veganistische lava cake van pure chocolade met blauwebessenganache en blauwebes-ananas saus.*

*Selección de Quesos Gourmet* 17.50 €

*Gourmet cheese selection / Selectie van gourmetkazen*



Vacherin Fribourgeois

Oveja Basajo Blanco

Vaca Chía Afinado

Tête de Moine

Gudbrandsdalen



# Listado de Alérgenos



**GLUTEN**



**PESCADO**

Fish

*Vis*



**HUEVOS**

Eggs

*Eieren*



**MOSTAZO**

Mustard

*Mosterd*



**SULFITOS**

Sulphites

*Sulfieten*



**CACAHUETE**

Peanut

*Pinda*



**LÁCTEOS**

Dairy

*Zuivel*



**APIO**

Celery

*Selderij*



**SOJA**

Soy

*Soja*



**MOLUSCOS**

Molluscs

*Weekdieren*



**FRUTOS DE CÁSCARA**

Nuts and dried fruit

*Noten*



**SÉSAMO**

Sesame

*Sesam*



**CRUSTÁCEOS**

Shellfish

*Schaaldieren*



**ALTRAMUCES**

Lupins

*Lupinen*

