

## ENTRANTES

Terrina de queso de cabra de Los Cameros, vinagreta de miel, pipas, sésamo negro, aceite de trufa y canónigos <sup>1/4,5,12</sup>

Lomos de sardina ahumada, crema de aguacate, coco y lima, manzana verde y vinagreta de tomate <sup>3/2,5,7,12</sup>

Pimientos del piquillo caramelizados con láminas de bonito de Santoña, cebolla encurtida y rúcula <sup>3,13/5,12</sup>

Carpaccio de chuleta con vinagreta de soja y trufa y lascas de parmesano <sup>9/1,4,5,12</sup>

Carpaccio de carabineros con vinagreta de ponzu y ajo y alioli de azafrán <sup>2,9/5,6,7,12</sup>

Cecina con aceite riojano y parmesano <sup>/1</sup>

Taco de foie mi-cuit, reducción de mosto rojo, manzana y membrillo <sup>13 /4</sup>

Croquetas de bacalao con alioli de pimientos del piquillo (8 ud.) <sup>1,2,3,4,5,6,7,9,10,12</sup>

Crujientes de morcilla, crema de caparrones y salteado de berza, jamón y piparras (4 ud.) <sup>5/13</sup>

Pulpo asado con puré de boniato y lima, emulsión de ajo y almendras <sup>4,5,7</sup>

Alcachofas fritas con sopa de espárragos trufada y huevo a baja temperatura <sup>1/5,6,13</sup>

Risotto de puntalete (pasta) con hongos, trufa y parmesano <sup>1,5,13</sup>

## PESCADOS

Bacalao confitado con guiso de txangurro y crema de ajo <sup>1,2,3</sup>

Vieiras asadas, salteado de hongos, crema de calabaza, coco y jengibre <sup>1,7,10/9</sup>

Tataki de atún rojo "Balfegó" con romescu y espárragos verdes <sup>3,4,9/12</sup>

## CARNES

Rabo deshuesado a la plancha, crema de patata y salteado de verduras <sup>5,13/1</sup>

Carrilleras de ternera guisada al vino tinto y salteado de trigueros <sup>5,13/1</sup>

Abanico ibérico a la parrilla con crema de maíz y salsa de vermut <sup>/5,13</sup>

Chuleta deshuesada con piquillos caramelizados <sup>/5,13</sup>

Manitas de cerdo deshuesadas a la plancha con foie, vinagreta de mango y reducción de mosto <sup>/5,13</sup>

Alérgenos

10% IVA incluido

1 lácteos    3 pescado    5 glúten    7 moluscos    9 soja    11 cacahuete    13 sulfitos  
2 crustáceos    4 frutos secos    6 huevo    8 mostaza    10 apio    12 sésamo    14 altramuces

## ASADOS

Cordero lechal (2 personas)

Cochinillo lechal (2 personas)

## POSTRES CASEROS

Crema de chocolate blanco y yogur, maracuyá y piña y helado de mango <sup>1/4</sup>

Tarta de queso, crujiente de galleta y helado de frutos rojos <sup>1,6/4,5</sup>

Tartaleta de crema de lima con mousse de queso y yogur <sup>1,5,6/4</sup>

Cremoso de chocolate negro con helado de mango <sup>1,6/4,5</sup>

## VINOS DULCES

Pedro Ximénez <sup>13</sup>

Ochoa Moscatel <sup>13</sup>

Tokaji vendimia tardía <sup>13</sup>

Vivanco "Dulce de Invierno" <sup>13</sup>

Alérgenos

10% IVA incluido

1 lácteos    3 pescado    5 glúten    7 moluscos    9 soja    11 cacahuete    13 sulfitos  
2 crustáceos    4 frutos secos    6 huevo    8 mostaza    10 apio    12 sésamo    14 altramuces