

Pescados



Ceviche mixto (según pescados del día)



Timbal de lubina al horno rellena de puerro y gambas, sobre salsa americana



Merluza del Cantábrico a la sidra con habitas baby navarras y navajas



Cola de rape salvaje en salsa de almendras con mariscos



Bacalao confitado a baja temperatura sobre ajo arriero y pil-pil de boletus



Sugerencias del día, preguntar al personal



Lomo de rodaballo a la meniere con arroz negro en fondo de mariscos

Carnes



Cochinillo troquelado sobre chutney de frutos secos y salsa de cítricos



Albondigas de rabo de toro rellenas de boletus y foie sobre parmentier de lombarda



Pluma ibérica a la brasa con rattatouille y reducción de moscatel



Paletilla de cordero lechal asada a baja temperatura con patatas panaderas



Steak tartar a su gusto con tostas y crujiente de pasta brick



Solomillo de vaca vieja al strogonoff sobre praliné de pistacho y cristal de patata

Arroces



Arroz meloso con bogavante (por persona)



Fideuá catalana con suave de ali-oli (por persona)



Arroz caldoso con pulpo (por persona)



Arroz negro con almejas y navajas (por persona)

Postre



Panqueque de dulce de leche caramelizado con helado de vainilla



Tarta vulcano con helado de menta y chocolate



Piramide de chocolate amargo rellena de mousse sobre crumble



Crema de limón con nubes de maracuyá



Tiramisu? con sambayon y gele?e al Amaretto



Brownie de chocolate con helado de queso fresco



Apple pie templado con helado de mandarina

Entrantes



Ensalada de bacalao confitado a baja temperatura sobre pimientos asados y reducción de naranja



Surtido de croquetas (jamo?n y mejillones tigre)



Canelones rellenos de boletus y foie a la bechamel gratinados con queso provolone



Tarta tatin de cebolla con helado de queso fresco y salsa de tres quesos



Setas gratinadas con espuma de ali-oli? de miel y caramelo



Pulpo en dos cocciones sobre patata arrugada, aceite de chorizo, pimiento?n de la vera y salsa agria



Alcachofas confitadas a baja temperatura sobre pil-pil de boletus y sal escamada



Bomba de patata rellena de carne desmechada con duo de mojon picon y agridulce de soja



Virutas de foie sobre buqué de rúcula con miel, salsa de cítricos y crema de módena



Ensalada templada de cabracho en tempura sobre cama de rucula, canónigos, crujiente de pasta brick y salsa rosa



Zamburiñas a la plancha gratinadas con salsa holandesa



Rollitos de pato rellenos de queso feta, cebolla confitada, sobre cama de wakame y salsa teriyaki

Postres Caseros



Tarta de Queso al Horno con Frutos Rojos

Cuchara



Lentejas estofadas con codorniz



Fabes de la granja con su compango.