



PRIMEROS PLATOS

PRIMEROS

Ensalada de puerros confitados, langostinos, vinagreta de hongos y tomate raff.

Gazpacho de cerezas, espuma de queso manchego, piñones y sardinas marinadas.

Coca de verduras asada al fuego, terrina de foie caramelizado, polvo de maíz y hierbas. Vichyssoise de hinojo, bacalao, mejillones, especias árabes y aceite de albahaca.

Crema de setas silvestres, espuma de parmesano y sal de cecina.

Ensalada de verduras asadas al fuego y lascas de bacalao con vinagreta de tomate y olivas negras. Puerros confitados con vinagreta de jamón ibérico, tomate y espinacas.

Ravioli de ropa vieja de un cocido con su caldo limpio.

Gazpacho de tomates verdes con tartar de aguacate y atún rojo de almadraba

Ensalada de tirabeques y vainas con cecina, foie fresco con frutas y frutos secos, aliño de fórum y arbequina

Ensalada de bogavante, vinagreta de verduritas, cítricos y almendras

Crema de calabaza y zanahorias baby con foie grass ahumado

Ensalada de escabeches de caza, dados de queso manchego y trufa +6€ Sopa de pescados y mariscos, arroz inflado y verduritas crocantes

Ensalada de cigalas, habas tiernas, vinagreta de jamón ibérico y piñones.

Ravioli de centollo, jugo de marisco y cítricos.

Alcachofa fresca, foie, vieiras y trufa negra.

Ensalada de bogavante con vinagreta de naranja, almendra y huevas de arenque. Menestra de verduras con velouté verde de navajas y almejas.

Ravioli de pato salvaje y setas de temporada con su jugo cremoso y hierbas de monte.