

CARTA RESTAURANTE

Horarios: Almuerzo 13:00-15:30h (última orden 15:15h) / Cena 20:30-23:30h (última orden 23:15h)

Hours: Lunch 1:00-3:30 p.m. (last order 3:15 p.m.) / Dinner 8:30-11:30 p.m. (last order 11:15 p.m.)

Para picar / Finger Food

<i>Jamón de bellota 100% ibérico del Valle de los Pedroches, pan de cristal y tomate</i>	4	33
<i>Navalpedroche D.O. acorn-fed Iberian ham with crystal bread and grated tomatoes</i>		
<i>Tabla de quesos nacionales y su guarnición</i>	4, 5, 13	15
<i>Spanish cheese board with garnish</i>		
<i>Croquetas cremosas de jamón</i>	3, 4, 13	12
<i>Iberian ham croquettes</i>		

Entrantes / Starters

<i>Chipirones con quinoa y Tikka Masasala</i>	5, 9, 11	15
<i>Baby squid with quinoa and Tikka Masala</i>		
<i>Crema de calabaza asada con foie y pipas garrapiñadas</i>	5, 13	12
<i>Roasted pumpkin cream with foie and caramelized pumpkin seeds</i>		
<i>Ensalada de burratina de Puglia con tomate rosa extra, pesto genovés casero, brotes frescos y tomate secado al sol</i>	5, 13	17
<i>Puglia burratina salad with pink tomato, homemade Genoese pesto, fresh sprouts and sun-dried tomato</i>		
<i>Ensalada templada de langostinos y avellanas, fideos crujientes y tomate cherry</i>		18
<i>Warm prawns salad with hazelnuts, crispy noodles and cherry tomato</i>	5, 8, 12	
<i>Risotto de setas con alcachofas</i>	13	19
<i>Mushroom risotto with artichokes</i>		
<i>Linguini con ibérico y trufufo</i>	4, 13	22
<i>Linguini pasta with cream, Iberian ham and truffle oil</i>		
<i>Lasaña de verduras y queso de cabra</i>	4, 13	22
<i>Vegetable and goat cheese lasagna</i>		

Sugerencia del chef!

Principales / Main dishes

Verduras de temporada a la parrilla con queso de cabra <i>Grilled seasonal vegetables with goat cheese</i>	13	15
Sugerencia del chef! Salmón con cous cous de verduras y salsa tártara de algas <i>Salmon with vegetable cous cous and tartar sauce with seaweed</i>	1, 3, 4, 11, 13	26
Suprema de pollo con jugo de tomillo limonero y cremoso de boniato <i>Chicken breast with lemon thyme sauce and creamy sweet potatoes</i>	5, 6, 12, 14	24
Tacos de bonito encebollado, cremoso de celery e hinojo encurtido <i>Longfin tuna tacos with onions, creamy celery and pickled fennel</i>	11, 12, 13, 14	21
Solomillo de ternera con pastel trufado de patata <i>Beef tenderloin with truffled potato cake</i>	13, 14	32
Centro de ibérico marinado con escabeche de setas y cremoso de apio <i>Marinated Iberian pork with pickled mushrooms and creamy celery</i>	4, 10, 13, 14	23

Postres / Desserts

Brownie con helado de caramelo salado <i>Chocolate brownie with salted caramel ice cream</i>	3, 4, 5, 13	9
Lemon pie con pistacho y maracuyá <i>Lemon pie with pistachio and passion fruit</i>	1, 3, 4, 5, 9, 10, 13	9
Sugerencia del chef! Strudel de manzana con helado de nata <i>Apple strudel with ice cream</i>	4, 5, 7, 12, 13	9
Coulant de chocolate negro con salsa de mango y teja de naranja <i>Dark chocolate coulant with mango sauce and crispy orange tuile</i>	4	9

