




# 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**

- Jamón de bellota 100% ibérico del Valle de los Pedroches, pan de cristal y tomate*  33  
*Navalpedroche D.O. acorn-fed Iberian ham with crystal bread and grated tomatoes*
- Tabla de quesos nacionales y su guarnición*    15  
*Spanish cheese board with garnish*
- Ssam de panceta ibérica con salsa barbacoa japonesa*        12  
*Iberian bacon Ssam with Japanese BBQ sauce*
- Oblea con atún, panceta ibérica, crujiente de rúcula y mahonesa de sésamo*    16  
*Wafer with tuna, Iberian bacon, crunchy arugula and sesame mayonnaise*
- Croquetas cremosas de jamón*    12  
*Iberian ham croquettes*












## **Entrantes / Startes**

- Vichysoise de coco con sardina ahumada*   12  
*Vichysoise with coconut and smoked sardine*
- Salmorejo tradicional con nieve de AOVE y jamón ibérico*   11  
*Traditional Salmorejo (cold tomato & bread soup) with olive oil mousse and Iberian ham*
- Ensalada Capresse con pesto, tomate seco y piñones*   15  
*Caprese salad with Pesto, dried tomato and pine nuts*
- Ensalada templada de langostinos y avellanas, fideos crujientes y tomate cherry*    17  
*Warm prawns salad with hazelnuts, crispy noodles and cherry tomato*
- Dados de salmón ahumado sobre carpaccio de pepino con espárragos verdes y tomate seco*   18  
*Smoked salmon on cucumber carpaccio with green asparagus and dried tomato*
- Linguini con ibérico y trufufo*   22  
*Linguini pasta with cream, Iberian ham and truffle oil*
- Lasaña de verduras y queso de cabra*   21  
*Vegetable and goat cheese lasagna*

## Principales / Main dishes

Verduras de temporada a la parrilla con queso de cabra 	14
<i>Grilled seasonal vegetables with goat cheese</i>	
Salmón con cous cous de verduras y tártara de algas    	26
<i>Salmon with vegetable cous cous and tartare sauce with seaweed</i>	
Suprema de pollo con jugo de tomillo limonero y cremoso de boniato    	23
<i>Chicken breast with lemon thyme sauce and creamy sweet potatoes</i>	
Tacos de bonito encebollado, cremoso de celery e hinojo encurtido    	21
<i>Longfin tuna tacos with onions, creamy celery and pickled fennel</i>	
Solomillo de ternera con pastel trufado de patata  	32
<i>Beef tenderloin with truffled potato cake</i>	
Centro de ibérico marinado con escabeche de setas y cremoso de apio    	22
<i>Marinated Iberian pork with pickled mushrooms and creamy celery</i>	

## Postres/ Dessert

Brownie con helado de caramelo salado    	9
<i>Chocolate brownie with salted caramel ice cream</i>	
Sopa de fresa, frutas de temporada y cremoso de queso 	9
<i>Strawberry soup with seasonal fruits and cream cheese</i>	
Strudel de manzana con helado de caramelo     	9
<i>Apple strudel with caramel ice cream</i>	
Surtido de helados 	9
<i>Assortment of ice cream</i>	

