

CARTA

Caviar Ecológico de Río Frío Osetra 50 g, con blinis y crème fraîche	120
Jamón ibérico 100% bellota del Valle de los Pedroches (Navalpedroche)	28
Anchoa alba semi-curada en mantequilla en tоста de brioche	4,50
Ostra francesa (mignonette, pekin, escabeche de pollo y yuzu o esencia de vinagre de 50 años y caseína)	7,90
Láminas de salmón austral marinado con merken chileno y mano de buda	22 €
Paté royal de ave chutney de albaricoque con gel de endrinas y madroños	24 €
Micuit Foie grass de pato, mermelada de bergamota y clorofila de manzana con albahaca	28 €
Mazamorra de piñones tostados, esturión ahumado y granizado de coníferas cítricas	18 €
Finas croquetas de jamón ibérico y leche fresca de oveja, servidas con tomate concasse	15 €
Steak tartar de novilla brava, gel de yema y encurtidos afines	28 €
Ravioli de rabo de toro con espuma de queso parmesano y de Zuheros	28 €
Cogollitos tiernos a la brasa con emulsión de ajitos, aguacate, cilantro y kokumi	20 €
Ensalada César con kale, cebolla morada y pollo orgánico alimentado con maíz	26 €
Berenjena china, holandesa de palo cortado y caviar	28 €
Coliflor asada con satay, crema inglesa noisette de bacon y chocolate blanco y aroma verde floral	24 €
Carabinero de Isla Cristina, graten de salsifis estofados y sobrasada ibérica	28 €
Atún lacado con reducción de sus espinas, hinojos, ficocianinas y curri de hierbas holófilas frescas	29 €
Bacalao "Albacor" en amarillo de chirilas y manzanilla pasada y espárragos blancos	32 €
Garbanzos con americana de bogavante, colitas de gamba roja y callos de bacalao	26 €
Almejas a la crema con caviar, ovas de calamar y zitas de escaña	32 €
Wellington de rabo de toro, parmentiere y demiglase de su guiso	34 €
Presa ibérica madurada en ceniza vegetal y tres salsas afines (mojo rojo, hongos y chirivía)	26 €
Lomo de venado asado y reposado con salsa robert de tinta, koji de remolacha y pack choy	32 €
Solomillo de vaca vieja al whisky, foie, puré chirivía y salsa española con pimienta verde	38 €
Arroz de verduritas o mollejas de pollo con setas	24 €
Cabrito de leche "al ajillo", calabaza y notas lácteas y herbáceas de monte bajo	32 €
Mollejas de ternera glaseadas con tomillo-limón, salsa foyot, almendras y cremoso de apio bola	26 €

**Servicio de mantequilla artesana de oveja y panes artesanos prebiótico y rico en proteína vegetal 3,90*

POSTRES

Baba flambeado al ron acompañado de lemon curd	10 €
Financiere de pistacho, sopa fría de coco y helado de hierbabuena	10 €
Haba cacao y avellana. “Una historia hecha postre” Receta de los monjes franciscanos de Córdoba (siglo XVII)	10 €
Sorbete al cava de frutos rojos o mandarina	10 €
Pavlova de ruibarbo asado, compota de pera y helado de vainilla	10 €
La manoletina, nuestra versión el Manolete	10 €
La rosa de lopesino	6 €

VINOS DE POSTRES

Andalucía

PX Gran Barquero (Bodegas Pérez Barquero, Montilla)	9 /copa
Don PX 2003 (Bodegas Toro Albalá, Montilla Moriles)	15 /copa
MR (Moscatel de Alejandría, Málaga)	10 / copa

España

Néctar de Farruche (Tintilla, Valdepeñas)	9 / copa
Santa Agüeda (vino naranja, Zalema, Condado de Huelva)	9,5 /copa
Gramona Vi de Glass Gewürztraminer (Penedés)	10 / copa

Alemania

Barzen Goldkugel Auslese (Riesli Mosel)	11,5 / copa
---	-------------

Francia

Sablettes (Burdeos)	9/ copa
---------------------	---------

Hungría

Château Dereszla Azu (5 Puttonyos)	12 /copa
------------------------------------	----------

Oporto

S. Leonardo Tawny 10 años	14 / copa
Graham´s Tawny 10	15 /copa
Graham´s Tawny 20	25 /copa
Graham´s Tawny 30	27 /copa