

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
Tabla de quesos artesanos	26 (E) / 16 (1/2)
Anchoa alba semi-curada en mantequilla en tosta de brioche	4,50
Ostra francesa	7,90
(mignonette, pekin, escabeche de pollo y yuzu o esencia de vinagre de 50 años y caseína)	
Steak tartar de novilla brava, gel de yema y encurtidos afines	28
Micuit Foie grass de pato, mermelada de bergamota y clorofila de manzana con albahaca	28
Paté royal de ave chutney de albaricoque con gel de endrinas y madroños	24
Láminas de salmón austral marinado con merken chileno y mano de buda	22
Mazamorra de piñones tostados, anguila ahumada y granizado de coníferas cítricas	18
Ravioli de rabo de toro con espuma de queso parmesano y de Zuheros	28
Ensalada César con kale, cebolla morada y pollo orgánico alimentado con maíz	26
Cogollitos tiernos a la brasa con emulsión de ajitos, aguacate, cilantro y kokumi	20
Finas croquetas de jamón ibérico y leche fresca de oveja, servidas con tomate concasse	15
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
Bacalao "Albacor" en amarillo de chirlas y manzanilla pasada y espárragos blancos	32
Almejas a la marinera con ovas de calamar y zitas de escaña	32
Atún lacado con reducción de sus espinas, hinojos, ficocianinas y curry de hierbas halófilas frescas	29
Carabinero de Isla Cristina, graten de salsifis estofados y sobrasada ibérica	28
Garbanzos con americana de bogavante, colitas de gamba roja y callos de bacalao	26
Solomillo de vaca vieja al whisky, foie, puré chirivia y salsa española con pimienta verde	38
Wellington de rabo de toro, parmentiere y demiglase de su guiso	36
Lomo de venado asado y reposado con salsa robert de tinta, koji de remolacha y pack choy	32
Cabrito de leche "al ajillo", calabaza y notas lácteas y herbáceas de monte bajo	32
Presa ibérica madurada en ceniza vegetal y tres salsas afines (mojo rojo, hongos y chirivía)	29
Arroz de conejo de campo, de verduritas o de pollo y setas	28
Mollejas de ternera glaseadas con tomillo-limón, salsa foyot, almendras y cremoso de apio bola	26

Recuerde dejar hueco para los postres ...

**Servicio de mantequilla artesana de oveja y panes artesanos prebiótico y rico en proteína vegetal 3,90*
Precios en euro y con IVA incluido. Cumplimiento de los Reglamentos (UE) nº 1169/2011, 2073/2005 y 1420/2006

POSTRES

¡Llegó el momento!

Tabla de quesos artesanos 26 / 16 (1/2)

Arquetipo de mango, chocolate blanco y menta	10
Baba flambeado al ron acompañado de lemon curd	10
Financiere de pistacho, sopa fría de coco y helado de hierbabuena	10
Haba de cacao y avellana. “Una historia hecha postre” Receta de los monjes franciscanos de Córdoba	10
Sorbete al cava de frutos rojos o mandarina	10
Pavlova de ruibarbo asado, compota de pera y sorbete de limón	10
La manolelina, nuestra versión el Manolete	10
La rosa de Lupe Sino	7
Flan de yema y vainilla de Tahití	10
Coulant de avellana Elsa	10

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 (Tempranillo, Valdepeñas)	9 / copa
Santa Agüeda (vino naranja, Zalema y moscatel, Condado de Huelva)	9,5 /copa
Gramona Vi de Glass Gewürztraminer (Penedés)	10 / copa

Alemania

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

Francia

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

Hungría

Château Dereszla Aszu (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