

CARTA

Caviar Osetra 50 g, con "doritos" de parmesano y crème fraîche	120
Jamón ibérico 100% bellota del Valle de los Pedroches (Navalpedroche)	29
Tabla de quesos artesanos 28 (E) / 18 (1/2)	
Tosta de anchoa alba semi-curada sobada a mano con crema de stracciatella	4,90
Ostra servida con mignonette de yuzu y vinagre de champagne	7,90
Láminas de toro bravo, yema curada con vainilla, duxelle de champiñones ahumados y piñones	32
Steak tartar de novilla brava, gel de yema y encurtidos afines	28
Vieira "soasada al carbón" con gazpachuelo de sus corales y palo cortado	29
Foie grass de pato "micuit", huitlacoche y trufa con chutney de albaricoque y cremita de maíz	29
Salmón austral en "kombujime" finamente cortado con tiradito de fruta de la pasión	24
Ensalada de coliflor, aguacate, queso feta, anacardo tostado, limón marroquí	23
Mazamorra de pistacho y piñones, shime de lubina y pera osmotizada	18
Lasagna de rabo de toro con espuma de queso parmesano y de Zuheros	28
Fina croqueta de jamón ibérico y leche fresca de oveja acompañada de tomate concasé	2,90 / ud
Melena de león y portobello a la cordobesa, scoby y jamón ibérico	29
Carpaccio de gamba roja, caviar, patatas arrieras y alioli al curry de kerala	38
Berenjena china, sabayón con caseína, caviar y savia de palmera	26
Fideos en amarillo con cazón y almejas	29
Garbanzos guisados "del apoderado" con cigala Nº 0 y manitas	38
Carabinero de Huelva con huevos rotos, sobrasada y americana de bogavante	39
Bacalao de "Albacor" con emulsión de azafrán y su colágeno acompañado de sanfaina cordobesa	34
Taco de atún al horno con sobrehusa de tomate y cremoso de chirivía	29
Arroz meloso de rabo de toro y verduritas	29/pers
Lentejas estofadas "del ministro" con perdiz roja y foie	29
*Choto lechal salsa de almendras y cous-cous de coliflor, cuajada con cardamomo	32
*Presa ibérica lacada con zitas de escaña y hongos y boniato especiado	30
*Lomo de venado asado y reposado con salsa robert de tinta, koji de remolacha y pack choy	32
*Solomillo de ternera al whisky, foie, parmentiere y salsa española con pimienta verde de Sichuan	39
*Chuleta de vaca madurada en penicillium a la brasa con demi-glace	95/kg

* Origen: Finca Los Quintos y Carnicaza

Recuerde dejar hueco para un último capricho... los postres.

POSTRES

¡Llegó el momento!

Tabla de quesos artesanos 28 / 18 (1/2)

Tarta al whisky Macallan	12
Pijama (flan de yema, paraguayo, helado y chantilly)	12
La rosa de Lupe Sino	7
Financiere de almendra, sopa fría de coco e higuera y helado de hierbabuena	10
Haba de cacao con dulce de leche	10
Sorbete al cava con flor de sauco: de frutos rojos o mandarina	10
Tarta de tres chocolates	10
La manoletina, nuestra versión el Manolete	10
Ensalada de frutas naturales	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