



MENU DEGUSTACION A LA CARTA

BIENVENIDA

La aceituna del vermut
Croqueta melosa de leche de oveja y jamón Ibérico
Hogaza de pan de masa madre, mantequillas y selección de aceites
Huerto de micro verduras encurtidas
Curri verde de guisantes lagrima
Patata a la importancia
infusión de pato
Anchoa de pato ahumada
yogur de morcilla

PRIMEROS PLATOS

Terrina caramelizada de foie, membrillo, queso, manzana verde y perdiz en escabeche de naranja
....
Arroz socarrat de vieiras y alioli
....
Tzatziki de melón boquerón en vinagre y pepino terminado con polvo de manzana verde y hierbabuena

SEGUNDOS PLATOS

Entrecot de vaca madurada a la parrilla, emulsión de brócoli y su chimichurri
....
Rabo de toro deshuesado con tuétano de queso de Campo Real, manzana verde y setas
....
Lubina Atlántica sobre curri fresco de vainas, hierbas y yogurt

PLATO OPCIONAL

Los mejores callos de Madrid 2026. 18.00€

MADRIDAJE PERSONALIZADO COMPUESTO DE TRES COPAS. 25.00€



98 €
(10% I.V.A. incluido)

Cualquier modificación del menú por intolerancias alimentarias llevara un incremento de 4 €

Todos nuestros menús están sujetos a cambios de acuerdo a la disponibilidad de los productos.

En cumplimiento y aplicación del reglamento Europeo 1169/2011 sobre alergias en los alimentos, Rogamos que si padece cualquier tipo de alergia alimenticia, nos lo indique para poder informarle.