



MENU DEGUSTACION A LA CARTA

APERITIVOS

Crujientes de churrería, emulsiones marinas, vegetales y sobrasadas

Cacahuete thai

Croqueta melosa de leche de oveja y jamón

Aceituna esférica de Campo Real

Salpicón de marisco

Infusión de caza y hierbas

Brioche de trufa

PAN ACEITE Y MANTEQUILLA

Hogaza de pan madura, selección aceites de oliva y mantequilla y de la comunidad de Madrid

YOGURT DE MORCILLA

Nuestro icónico yogurt de morcilla y patata

PRIMEROS PLATOS PARA ELEGIR

(Uno de ellos por persona)

Lentejas caviar, especias morunas, pato, foie y piparra

Arroz socarrat de vieiras y alioli

Rigatoni a la carbonara de anguila ahumada, pesto, confitura de tomate y duxelle de setas y trufa

SEGUNDOS PLATOS PARA ELEGIR

(Uno de ellos por persona)

Entrecot de vaca madurada a la parrilla, emulsión de brócoli y su chimichurri

Mojete de merluza y tomate acompañada de una emulsión de sus espinas

Steak tartar tradicional de solomillo aliñado a la vista del cliente y acompañado de patatas fritas



POSTRE PARA ELEGIR

(Uno de ellos por persona)

Panacota de coco, tofe de cacahuets terminado con una sopa de curry de frutas tropicales.

Pantera rosa de kumquat, fresones y flores.

Texturas de chocolates

120 €

(10% I.V.A. incluido)

MADRIDAJE DE VINOS:

Armonía de vinos compuesto de tres copas

Déjese llevar por un viaje de sabores y sensaciones.

Para completar su experiencia, le proponemos nuestra armonía de vinos, una selección viva y personalizada que nace del encuentro entre su elección del menú, sus gustos y nuestra pasión por el vino.

Cada copa ha sido escogida para acompañar, realzar y descubrir nuevos matices en cada plato, creando un diálogo entre la cocina y la bodega.

Nuestro equipo le guiará a lo largo de este recorrido, compartiendo la historia y esencia de cada vino, para que cada maridaje se convierta en un momento más de una experiencia gastronómica única e inolvidable.

25.00€

(10% I.V.A. incluido)

Cualquier modificación del menú por intolerancias alimentarias llevará 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

