

ENTRANTES

LOS CLASICOS

Ensalada crujiente de queso de cabra con vinagreta de miel y mostaza.....	8.50€
Tartar de salmón marinado con cítricos, huevo poché, chorizo y vino tinto.....	9.50€
Foie a la sal con anchoas, sésamo y aceite de trufa.....	12.50€
Hummus de garbanzos Pedrosillanos con tomate pasificado.....	7.00€
Callos de Ternera a la madrileña con jamón y chorizo.....	12.00€

PESCADOS

LOS CLASICOS

Lomo de bacalao confitado con espuma de patata caliente y pimentón.....	14.50€
Chípirones con cebolletas tiernas asadas y salsa de su tinta.....	13.50€

OBLIGATORIO UN PLATO PRINCIPAL POR PERSONA.

Pan 1,75€ por persona

ENTRANTES

SUGERENCIAS DE TEMPORADA

- Croqueta líquida de boletus con migas y tocino vegetal. (Precio unidad).....4.00€
- Paté de lechazo con remolacha encurtida y confitura de ciruelas al vino.....9.00€
- Gyozas caseras de codorniz en escabeche con yema curada y sus verduras.....11.00€
- Nuestra versión ligera de la trucha con jamón con su caldo y piel.....11.00€

PESCADOS

SUGERENCIA DE TEMPORADA

- Rodaballo con su píl píl y texturas de tubérculos de temporada.....18.00€

OBLIGATORIO UN PLATO PRINCIPAL POR PERSONA.

Pan 1,75€ por persona

CARNES

LAS CLASICAS

Solomillo de ternera charra con mantequilla de trufa y pressé de patata.....20.50€

Paletilla de lechazo a baja temperatura con su jugo de asado y ensalada.....17.00€

Manitas crujientes y melosas con langostino tigre y vinagreta de lentejas....14.00€

OBLIGATORIO UNPLATO PRINCIPAL POR PERSONA.

Pan 1,75€ por persona

CARNES

SUGERENCIAS DE TEMPORADA

Magret de pato con jugo de asado a la mandarina, calabaza y farinato.....17.00€

Lomo de lechazo con parmentier, chiffonade de espinacas y avellanas.....18.00€

Bola de cerdo ibérico con bosque de otoño de setas y castañas.....17.50€

Molleja de corazón de ternera ahumada con crema tostada de verdura.....17.00€

OBLIGATORIO UN PLATO PRINCIPAL POR PERSONA.

Pan 1,75€ por persona

POSTRES

LOS CLASICOS

Texturas de chocolate con aceite de oliva y sal.....	6.00€
Piña con piña a la piña.....	6.00€
Cre moso de queso de Hinojosa con miel y nueces.....	5.00€

POSTRES

SUGERENCIAS DE TEMPORADA

Cre moso de chocolate blanco tostado con toques de te y cacao.....	6.00€
Manzana asada con espuma de calvados y helado de vainilla.....	6.00€
Pastelito de almendra tierna con uvas y texturas.....	6.00€
Espuma de cacao con aguacate, mezcal y dátiles.....	6.00€

Pan 1,75€ por persona

VINOS DULCES PARA POSTRES

V Dulce de invierno, verdejo y moscatel. Rueda.....	4.00€
Lustau moscatel Emilín. Jerez.....	4,50€
Castaño dulce, Monastrell. Yecla.....	3.75€
P.X. La duquesa. Jerez.....	3.50€
P.X. Noe 30 años. Jerez.....	5,00€

Pan 1,50€ por persona / Servicio de terraza 1.50€ por persona

Disponemos de menú del día
de Lunes a Viernes al mediodía (excepto festivos)

17,50€ por persona

Agua km.0, pan e iva incluido

Disponemos de menú degustación

Dos entrantes, un pescado, una carne y un postre

36.00€ por persona

Mesas completas

Iva incluido

Se sirve hasta las 15:00h y hasta las 22:30h

Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.

Si tiene usted alguna alergia o intolerancia, rogamos nos lo comuníque.

Nuestros productos pueden contener trazas de:



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



E-X
DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES