

## CARTA

---

### ENTRANTES FRÍOS

Carpaccio de rape marinado, granizado de chalotas y cebolla negra	14€
Aguachile verde de gamba con jalapeños, cebolla morada y manzana ácida	16€
Tataki de atún marinado en kabayaki, mojo rojo canario agridulce y celeri trufado	17€
Ensalada de burrata, tomate valenciano con mezclum y aceite de eneldo	13€

### ENTRANTES CALIENTES

Flor de alcachofa confitada, reducción de oporto y foie gratinado con pasas y piñones	9,50€
Vieira con calabacin, crema de maiz tostado, naranja y papada ibérica	15€
Tronco de puerro confitado, trucha pirinea ahumada, coco y caldo corto de jamón y boletus	12€
Falsa lasaña crujiente de secreto ibérico, bechamel de leche de coco y crema de queso ahumado	13€
Pulpo con parmentier de patata, aceite y arena de pimentón	17€

### PESCADOS

Lubina salvaje, jugo anisado y crema de daikon	24€
Merluza de pincho a la parrilla, salteado de quinoa con verduras y mahonesa del mar	23€
Lomo de bacalao confitado, socarrat de mar y montaña y falso pil pil de ajo negro	21€

### CARNES

Lomo de ciervo braseado, reducción de frutos rojos y boniato	24€
Lomo de vaca en josper con mix de setas salteadas y patatas fritas	28€
Magret de pato, chucrut acidulado y salsa de naranja y jengibre	23€
Lingote de cochinitillo crujiente, castañas y chutney de mango	23€

## ARROCES

### MÍNIMO PARA 2 PERSONAS

Paella valenciana	18,50€
Arroz de marisco	20,20€
Arroz de carabineros con ajos tiernos	s/m€
Arroz de bogavante	24,20€
Fideuá de marisco	20,20€
Arroz meloso de pato con boletus	19,20€
Arroz a la llauna de secreto ibérico y lomo de ciervo con espárragos trigueros, boletus y ajetes	21,30€

## POSTRES

Tocinillo de cielo de fruta de la pasión, bizcocho esponjoso de te matcha y chocolate blanco	7,20€
Tarta de cuatro quesos templada (brie, gorgonzola, mascarpone y queso crema)	7,20€
Nuestro tatín de manzana a la cazuela	7,20€
Texturas de chocolate	7,20€

SERVICIO DE PAN	2€
-----------------	----

## MENÚ DEGUSTACIÓN

---

### SÓLO DE NOCHE

Carpaccio de rape marinado, granizado de chalotas y cebolla negra  
Vieira con calabacín, crema de maíz tostado, naranja y papada ibérica  
Pulpo con parmentier de patata, aceite y arena de pimentón

Lomo de bacalao confitado, socarrat de mar y montaña y falso pil pil de ajo negro  
Lingote de cochinillo crujiente, castañas y chutney de mango

Prepostre: piña y coco especiado  
Texturas de chocolate

**55€**

IVA incluido. Primer servicio de pan incluido. Bebidas no incluidas

---

### Servicio de maridaje

Degustación de vinos para acompañar nuestro menú

**15€**

## EXPERIENCIA MEDITERRÁNEA

---

**Elija 2 entrantes + 1 plato principal + 1 postre**

### ENTRANTES FRÍOS

Carpaccio de rape marinado, granizado de chalotas y cebolla negra

Aguachile verde de gamba con jalapeños, cebolla morada y manzana ácida

Tataki de atún marinado en kabayaki, mojo rojo canario agridulce y celeri trufado

Ensalada de burrata, tomate valenciano con mezclum y aceite de eneldo

### ENTRANTES CALIENTES

Flor de alcachofa confitada, reducción de oporto y foie gratinado con pasas y piñones

Vieira con calabacín, crema de maíz tostado, naranja y papada ibérica

Tronco de puerro confitado, trucha pirena ahumada, coco y caldo corto de jamón y boletus

Falsa lasaña crujiente de secreto ibérico, bechamel de leche de coco y crema de queso ahumado

Pulpo con parmentier de patata, aceite y arena de pimentón

### PLATOS PRINCIPALES

Paella valenciana\*

Arroz meloso de pato con boletus\*

Lomo de bacalao confitado, socarrat de mar y montaña y falso pil pil de ajo negro

Magret de pato, chucrut acidulado y salsa de naranja y jengibre

### POSTRES

Tocinillo de cielo de fruta de la pasión, bizcocho esponjoso de te matcha y chocolate blanco

Tarta de cuatro quesos templada (brie, gorgonzola, mascarpone y queso crema)

Nuestro tatín de manzana a la cazuela

Texturas de chocolate

**40€**

IVA incluido. Primer servicio de pan incluido. Bebidas no incluidas

\* Arroz: mínimo para dos personas

## EXPERIENCIA CANTÁBRICA

---

**Elija 2 entrantes + 1 plato principal + 1 postre**

### ENTRANTES FRÍOS

Carpaccio de rape marinado, granizado de chalotas y cebolla negra

Aguachile verde de gamba con jalapeños, cebolla morada y manzana ácida

Tataki de atún marinado en kabayaki, mojo rojo canario agridulce y celeri trufado

Ensalada de burrata, tomate valenciano con mezclum y aceite de eneldo

### ENTRANTES CALIENTES

Flor de alcachofa confitada, reducción de oporto y foie gratinado con pasas y piñones

Vieira con calabacín, crema de maíz tostado, naranja y papada ibérica

Tronco de puerro confitado, trucha pirena ahumada, coco y caldo corto de jamón y boletus

Falsa lasaña crujiente de secreto ibérico, bechamel de leche de coco y crema de queso ahumado

Pulpo con parmentier de patata, aceite y arena de pimentón

### PLATOS PRINCIPALES

Fideuá de marisco\*

Arroz de marisco\*

Merluza de pincho a la parrilla, salteado de quinoa con verduras y mahonesa del mar

Lomo de ciervo braseado, reducción de frutos rojos y boniato

### POSTRES

Tocinillo de cielo de fruta de la pasión, bizcocho esponjoso de té matcha y chocolate blanco

Tarta de cuatro quesos templada (brie, gorgonzola, mascarpone y queso crema)

Nuestro tatín de manzana a la cazuela

Texturas de chocolate

**45€**

IVA incluido. Primer servicio de pan incluido. Bebidas no incluidas

\* Arroz: mínimo para dos personas

## EXPERIENCIA ATLÁNTICA

---

**Elija 2 entrantes + 1 plato principal + 1 postre**

### ENTRANTES FRÍOS

Carpaccio de rape marinado, granizado de chalotas y cebolla negra

Aguachile verde de gamba con jalapeños, cebolla morada y manzana ácida

Tataki de atún marinado en kabayaki, mojo rojo canario agridulce y celeri trufado

Ensalada de burrata, tomate valenciano con mezclum y aceite de eneldo

### ENTRANTES CALIENTES

Flor de alcachofa confitada, reducción de oporto y foie gratinado con pasas y piñones

Vieira con calabacín, crema de maíz tostado, naranja y papada ibérica

Tronco de puerro confitado, trucha pirena ahumada, coco y caldo corto de jamón y boletus

Falsa lasaña crujiente de secreto ibérico, bechamel de leche de coco y crema de queso ahumado

Pulpo con parmentier de patata, aceite y arena de pimentón

### PLATOS PRINCIPALES

Arroz de Bogavante\*

Arroz a la llauna de secreto ibérico y lomo de ciervo con espárragos trigueros, boletus y ajetes\*

Lingote de cochinillo crujiente, castañas y chutney de mango

Lomo de vaca en jospier con mix de setas salteadas y patatas fritas

Lubina salvaje, jugo anisado y crema de daikon

### POSTRES

Tocinillo de cielo de fruta de la pasión, bizcocho esponjoso de té matcha y chocolate blanco

Tarta de cuatro quesos templada (brie, gorgonzola, mascarpone y queso crema)

Nuestro tatín de manzana a la cazuela

Texturas de chocolate

**49€**

IVA incluido. Primer servicio de pan incluido. Bebidas no incluidas

\* Arroz: mínimo para dos personas

## MENÚ VEGETARIANO

---

### ENTRANTES

Flor de alcachofa al jospier, jugo de verduras y gratinada con maiz

Lasaña de verduras

### PLATO PRINCIPAL

Meloso de setas y verduras\*

### POSTRE

Nuestro tatín de manzana a la cazuela

**37€**

IVA incluido. Primer servicio de pan incluido. Bebidas no incluidas

\* Arroz: mínimo para dos personas

## MENÚ INFANTIL

---

### APERITIVO

Bocadito submarino (croqueta de jamón y delicias de pollo)

### PLATO PRINCIPAL

Hamburguesa 100% vacuno hecha en casa ó

Lasaña de carne

### POSTRE

Brownie de chocolate, helado de vainilla y crema inglesa

**25€**

IVA incluido. Primer servicio de pan incluido. Bebidas no incluidas