



ENTRANTES FRÍOS

JAMÓN IBÉRICO PURO DE BELLOTA IBESA	24€		
TABLA DE QUESOS NACIONALES E INTERNACIONALES	8€/PERS	1	
CECINA DE VACA BLACK ANGUS	24€		
CEVICHE DE CORVINA CON UVA, COLIFLOR ENCURTIDA Y CRISTAL DE ROCOTTO	24€	9	
ENSALADILLA RUSA CON ENCURTIDOS, ATÚN Y AJÍ	11€	2, 12, 13, 9	
PERICANA DE CAPELLÀ	13€	9	
TARTAR DE ATÚN, CON AJOBLANCO DE ALBAHACA Y MELÓN, GEL DE AGUACATE Y SÉSAMO TOSTADO	24€	7, 12, 9, 2	
TOMATE DE TEMPORADA, SALAZONES Y ENCURTIDOS	1/2 17€	21€	9, 2, 13
OSTRAS FRANCESAS GUILLARDEAU N°2	5€ UD	8	
ENSALADA DE VEGETALES, HUEVO DE CODORNIZ Y VINAGRETA DE PESTO, STRACCIATELLA Y GAMBA BLANCA	22€		
2, 9, 12, 13, 4			
BRIOCHE DE ANCHOA CON MANTEQUILLA DE BERENJENA Y ANCHOA	4,5€ UD	1, 3, 9	

ENTRANTES CALIENTES

CROQUETA DE GUIISO DE CIERVO Y SETAS Y MAYONESA DE TOMILLO LIMONERO	3,5€	1, 2, 12	
ALBÓNDIGAS DE ALADROC CON MAYONESA DE CHIPOTLE	4€/PERS	9, 4, 2	
TORREZNO CON ALCAPARRONES	1/2 8€	12€	1, 12
PULPO A LA BRASA, PURÉ DE PATATA Y MAYONESA DE PIMENTÓN AHUMADO	22,00€	9, 1, 12	
MANITAS DE CERDO GUIADAS CON GARBANZOS Y CALLOS	1/2 10€	16€	12
MOLLEJAS DE VACA BRASEADA, TRINCHAT DE BULBO DE HINOJO Y APIO CON SALSA DE LIMÓN	1/2 13,50€	20€	
1, 12, 13			
BACALAO FRITO CON KETCHUP DE TAMARILLO	1/2 12€	18€	9, 1
HUEVO DE OCA FRITO, PATATA, SETAS, PIPARRAS Y PANCETA GLASEADA	25€	1, 2, 12	
ALCACHOFAS EN TEMPURA, TRUFA LAMINADA, SALSA DE JAMÓN Y YEMA Y SEPIONETS A LA PLANCHA	1/2 12€	24€	9

INDIVIDUALES

STEAK TARTAR CON CRUJIENTE DE CORTEZA Y MAYONESA DE JEREZ	11€	2, 12	
FALSA SETA DE PERDIZ Y FOIE CON CREMA DE COLMENILLAS	11€	1, 12	
ESPUMA DE PATATA, PATATAS FRITAS, HUEVO, Y DUXELLE DE SETAS	10€	1, 2, 12	
VIEIRA ASADA, ESPUMA DE ERIZO Y REFRITO DE CARDO Y ACELGAS	10€	6, 1, 9, 8	
OSTRA ESTILO PERÚ	6€	6	
RAVIOLI DE PATO GUIADO CON SALSA DE FOIE	10€	1, 2, 3, 12	



ARROCES Y PASTAS

ARROZ DE SENYORET	19€	6, 8, 9
ARROZ DE CIERVO Y SETAS	21€	
ARROZ DE RAYA	19€	6, 8, 9
ARROZ DE SEPIONETS Y AJETES	21€	6, 8, 9
ARROZ DE COLIFLOR Y BACALAO	18€	6, 8, 9
ARROZ DE PRESA IBÉRICA Y VERDURA	19€	
ARROZ DE PATO, TRUFA Y FOIE	25€	
ARROZ DE CARABINERO	35€	6, 8, 9
PAELLA VALENCIANA	19€	
FIDEUÁ DE PESCADO 000	18€	1, 6, 8, 9
CANELONES AL ESTILO TRADICIONAL	15€	1, 2, 3
FIDEUÁ DE PATO TRUFA Y FOIE	25€	3
<i>(mín 2 pers y máx. 1 arroz cada 6 pers.)</i>		

DE LA TIERRA

SOLOMILLO DE VACA FREISONA A LA BRASA, SALSA CAFÉ PARÍS Y CHALOTAS EN ALMÍBAR	27€	1, 12, 13
CHULETA DE VACA FREISONA	90€/ KG	
<i>(SE RECOMIENDA MÍN 2 PERS)</i>		
COCHINILLO A BAJA TEMPERATURA, ESPUMA DE TOMILLO Y SU JUGO	25,00€	2, 12
RABO DE VACA GUISADO AL VINO TINTO	21€	
PRESA IBÉRICA JOSELITO, HOJALDRE DE SETAS GRATINADO CON MAYONESA DE TOMILLO LIMONERO Y CENIZA DE SETAS	19,00€	1, 3, 12
CHULETA DE VACA JERSEY	70€/KG	<i>(SE RECOMIENDA MÍN 2 PERS)</i>

DE CUCHARA

ARROZ CALDOSO DE CARRILLERA Y SETAS	21 €	
ARROZ MELOSO DE MANITAS DE CERDO Y CALLOS	18€	12
ARROZ CALDOSO DE SEPIA Y ATÚN	17€	6, 8, 9
ARROZ CALDOSO DE RAYA	19€	6, 8, 9
<i>(mín 2 pers y máx. 1 arroz cada 6 pers.)</i>		

DEL MAR

BACALAO CONFITADO , BERENJENA A LA LLAMA Y ESPUMA DE SÉSAMO	22 €	9, 14, 3
CORVINA BRASEADA, COMPOTA DE PERA Y CREMA DE ESPINACAS	22€	1, 9
TACOS DE ATÚN , CREMA DE COLIFLOR , GAJOS DE CEBOLLA A LA LLAMA Y CRISTAL DE ACEITUNAS	25€	1, 9

***SERVICIO DE MESA: 2,5€/PERS.

ALERGENOS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Lácteos	Huevos	Gluten	Frutos secos	Cacahuetes	Moluscos	Soja	Crustaceos	Pescado	Altramuz	Apio	Sulfitos	Mostaza	Sésamo

Menú de degustación



Aperitivos

ALCACHOFA EN TEMPURA, TRUFA Y JAMÓN.

CIERVO, SETAS Y ROMERO.

Menú

CEVICHE DE CORVINA CON UVA, COLIFLOR Y CRISTAL DE ROCOTO.

VIEIRA ASADA, ESPUMA DE ERIZO, REFRITO DE CARDO Y HOJA DE ACELGA.

FALSA SETA DE PERDIZ CON CREMA DE COLMENILLAS.

RAVIOLI DE PATO CON SALSA DE FOIE.

BACALAO ASADO, BERENJENA A LA LLAMA Y ESPUMA DE SÉSAMO.

PRESA IBÉRICA JOSELITO BRASEADA , HOJALDRE DE SETAS Y SUS CENIZAS.

Postres

CONO CRUJIENTE, ESPUMA DE PIÑA, CREMA DE ESPINACAS Y GELES VEGETALES.

BRIOCHE INFUSIONADO, CREMA DE HABA TONKA Y CHOCOLATE.

Petit Four

ROQUITAS DE MAÍZ AHUMADO Y CHOCOLATE
FINANCIER DE NARANJA
MINI TARTA DE QUESO

60€ bebida no incluida

MENÚ VEGETARIANO

PRIMER PLATO

CEVICHE VEGETAL DE UVA Y COLIFLOR.

ENSALADA VEGETAL CON STRACCIATELLA Y PESTO .

SEGUNDO PLATO

HUEVO POCHE, ESPUMA DE PATATA Y TRUFA .

ALCACHOFAS EN TEMPURA, CREMA DE COLMENILLAS
Y REFrito DE CARDO Y ACELGA.

TERCER PLATO

ARROZ MELOSO DE SETAS Y ALCACHOFAS.

CANELONES VEGETALES CON PARMESANO Y TRUFA.

POSTRE

SORBETE DE MANDARINA.

TARTA DE QUESO CREMOSA CON CREMA DE GALLETA .

TARTA DE MANZANA CALIENTE CON HELADO DE
CANELA.

34€ BEBIDA NO INCLUIDA



NS



SI LO PREFIERES
PUEDES
DISFRUTAR DE
NUESTROS
MENÚS

**TODOS LOS MENÚS SE SERVIRÁN EN MESA
COMPLETA**

ARROCES

(MÍN 2 PERSONAS Y SE SERVIRÁ 1 ARROZ POR MESA, A
PARTIR DE 8 PERSONAS 2 ARROCES POR MESA,
TIEMPO APROX. DE ELABORACIÓN 35 MIN.)

MENÚ NATXO SELLÉS

**ELEGIR TRES ENTRANTES PARA COMPARTIR
EN EL CENTRO**

 ENSALADILLA RUSA CON ATÚN Y ANGUILA

 TOMATE CON SALAZONES Y ENCURTIDOS

 PERICANA

 CROQUETA DE GUISO DE CIERVO

 BACALAO FRITO CON TAMARILLO

 MANITAS GUISADAS

 TORREZNO CON ALCAPARRONES

 HUEVO FRITO, PATATA, SETAS Y PANCETA

PLATO PRINCIPAL

PLUMILLA IBÉRICA CON HOJALDRE DE SETAS

 BACALAO CONFITADO CON BERENJENA Y SÉSAMO

 ARROZ MELOSO DE CIERVO Y SETAS

FIDEUÀ DE PESCADO

CANELONES TRADICIONALES

POSTRE A ELEGIR

 TARTA DE QUESO CREMOSA CON CREMA DE GALLETA

TORRIJA FRITA CON HELADO DE CHOCOLATE

 SORBETE DE MANDARINA Y MERENGUE SECO

PRECIO 34€ BEBIDA Y CAFÉ NO INCLUIDO

MENÚ PICAETA

 ENSALADILLA RUSA CON ATÚN Y ANGUILA

 ENSALADA VEGETAL CON STRACCIATELLA Y PESTO

 PERICANA

 HUEVO FRITO, PATATA, SETAS Y PANCETA

 TORREZNO CON ALCAPARRONES

 PLUMILLA A LA BRASA TRINCHADA

PRECIO 30€ BEBIDA Y CAFÉ NO INCLUIDO

PARA ACOMPAÑAR...

CASTA DIVA MIEL (GUTIÉRREZ DE LA VEGA) 5,50€ / COPA

OREMUS TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS 2013 75€ / BOTELLA 0,50L

PEDRO XIMÉNEZ 2019 4,40€ / COPA

V DULCE DE INVIERNO (JAVIER SANZ VITICULTOR) 8€ / COPA

PAR, VINO DE NARANJA (BODEGAS IGLESIAS) 5,50€ / COPA

Tenemos información sobre alérgenos a disposición del consumidor según Rg. 1169/2011



POSTRES

MOUSSE DE CACAHUETE Y HELADO DE PLÁTANO FLAMBEADO 9€ 1, 2, 5

TARTA DE QUESO CON CREMA DE GALLETA (HORNEADA Y CREMOSA) 8€ 1, 2

**SOPA DE TURRÓN, PAPEL CRUJIENTE DE CHOCOLATE LÍQUIDO Y HELADO DE CAFÉ 9€
1, 2, 3, 4**

***TARTA DE MANZANA Y MAZAPÁN CON HELADO DE MANTECADO
(SE PUEDE ADAPTAR ) 8€ 1, 2, 3, 4
*Tiempo de elaboración 15 min.**

CONO CRUJIENTE, ESPUMA DE PIÑA, CREMA DE ESPINACAS Y GELES VEGETALES 9€ 1,2,3

FRUTA OSMOTIZADA, CREMA DE LIMÓN Y BAVAROISE DE VAINILLA 9€ 1,2

**TORRIJA FRITA CON LECHE DE CACAO Y ESPECIE, CREMA DE HABA TONKA Y HELADO DE
CHOCOLATE 8€ 1, 2, 3**

SORBETE DE MANDARINA Y MERENGUE SECO 8€ 2

HELADO 2 bolas 6€

ALERGENOS



10% IVA INCLUIDO

