



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	½ 17€	21€
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 GUISO 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	½ 8€	1, 12
PULPO A LA BRASA, PURÉ DE PATATA Y MAYONESA DE PIMENTÓN AHUMADO	22,00€	9, 1, 12
MANITAS DE CERDO GUISADAS CON GARBAZOS Y CALLOS	½ 10€	16€
MOLLEJAS DE VACA BRASEADA, TRINCHAT DE BULBO DE HINOJO Y APIO CON SALSA DE LIMÓN	½ 13,50€	20€
1, 12, 13		
BACALAO FRITO CON KETCHUP DE TAMARILLO	½ 12€	18€
HUEVO DE OCA FRITO, PATATA, SETAS, PIPARRAS Y PANCETA GLASEADA	25€	1, 2, 12
ALCACOFAS EN TEMPURA, TRUFA LAMINADA, SALSA DE JAMÓN Y YEMA Y SEPIONETS A LA PLANCHA	½ 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 CARDÓ Y ACELGAS	10€	6, 1, 9, 8
OSTRA ESTILO PERÚ	6€	6
RAVIOLI DE PATO GUISADO 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 28€ **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**

(mín 2 pers y máx. 1 arroz cada 6 pers.)

DE CUCHARA

ARROZ CALDOSO DE CARRILLERA Y SETAS 21€

ARROZ MELOSO DE MANITAS DE CERDO **12**

Y CALLOS 18€

ARROZ CALDOSO DE SEPIA Y ATÚN 17€ **6, 8, 9**

ARROZ CALDOSO DE RAYA 19€ **6, 8, 9**

(mín 2 pers y máx. 1 arroz cada 6 pers.)

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

(SE RECOMIENDA MÍN 2 PERS.)

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 GRATI-
NADO CON MAYONESA DE TOMILLO LIMONERO Y

CENIZA DE SETAS 19,00€ **1, 3, 12**

CHULETA DE VACA JERSEY 70€/KG (SE RECO-
MIENDA MÍN 2 PERS.)

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 CEBO-
LLA A LA LLAMA Y CRISTAL DE ACEITUNAS 25€ **1, 9**

***SERVICIO DE MESA: 2,5€/PERS.

ALERGENOS



Menú 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 CARDÓ 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 CARDÓ 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





**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

2, 12, 13, 9

COCA DE PISTO CON BONITO Y ESPUMA DE
ENCURTIDOS 3, 9, 1, 12

PERICANA 9

CROQUETA DE GUISO DE CIERVO 1, 2, 12

BACALAO FRITO CON TAMARILLO 9

MANITAS GUISADAS 12

TORREZNO CON ALCAPARRONES 1, 12

HUEVO FRITO, PATATA, SETAS Y PANCETA
1, 2, 12

PLATO PRINCIPAL

PLUMILLA IBÉRICA CON HOJALDRE DE SETAS
1, 3, 12

BACALAO CONFITADO CON BERENJENA Y SÉSAMO
9, 14, 3

ARROZ MELOSO DE CIERVO Y SETAS

FIDEUÀ DE PESCADO 6, 8, 9, 3

CANELONES TRADICIONALES. 1, 2, 3

POSTRE A ELEGIR

TARTA DE QUESO CREMOSA CON CREMA DE GALLETA
1, 2

TORRIJA FRITA CON HELADO DE CHOCOLATE
1, 2, 3

SORBETE DE MANDARINA Y MERENGUE SECO 2

PRECIO 34€ BEBIDA Y CAFÉ NO INCLUIDO

MENÚ PICAETA

ENSALADILLA RUSA CON ATÚN Y ANGUILA
2, 12, 13, 9

ENSALADA VEGETAL CON STRACCIATELLA Y PESTO
2, 9, 12, 13, 4

PERICANA 9

HUEVO FRITO, PATATA, SETAS Y PANCETA 1, 2, 12

TORREZNO CON ALCAPARRONES 1, 12

PLUMILLA A LA BRASA TRINCHADA 1, 3, 12

POSTRE A ELEGIR

TARTA DE QUESO CREMOSA CON CREMA DE
GALLETA 1, 2

TORRIJA FRITA CON HELADO DE CHOCOLATE
1, 2, 3

SORBETE DE MANDARINA Y MERENGUE SECO 2

PRECIO 30€ BEBIDA Y CAFÉ NO INCLUIDO

ALÉRGENOS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Lácteos	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

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 MANTECAD**

(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€

ALÉRGENOS



10% IVA 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.

