



ENTRANTES FRÍOS

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA IBESA 24€
CECINA DE VACA BLACK ANGUS DE NORTEÑOS 24€
ENSALADILLA RUSA CON ENCURTIDOS Y AHUMADOS 11€ **2, 9, 12, 13**
PERICANA DE CAPELLÁ 13€ **9**
OSTRA NATURAL GUILLARDEAU N° 2 5€ UD **8**
BRIOCHE DE ANCHOA CON MANTEQUILLA DE BERENJENA 4,5€UD **1, 3, 9**
BERENJENA A LA BRASA, CREMA DE QUESO DE CABRA Y VINAGRETA DE
FRUTOS SECOS Y MIEL ½ 11€ 18€ **1, 4, 14**
CEVICHE DE CORVINA, MANGO, BATATA Y CRISTAL DE HABANERO 24€ **9**
TARTAR DE ATÚN, ESPUMA DE PIMIENTO BRASEADO Y AJO BLANCO DE GENJIBRE 25€ **2, 7, 9, 14, 12**
ENSALADA DE REMOLACHA, CREMA DE BONIATO, ALBAHACA, SARDINA AHUMADA 18€ **1, 9, 12, 14**
CARPACCIO DE TOMATE Y VENTRESCA 16€ **2, 9, 12, 4**
TIRADITOS DE SALMÓN CURADO, AJO NEGRO, COCO, CREMA DE ESPARRAGOS 18€ **1, 9, 12, 13, 2**

ENTRANTES CALIENTES

CROQUETA DE PATO CONFITADO, NARANJA SANGUINA, MAYONESA DE JEREZ Y CRUJIENTE 3,5€ **1, 14, 2, 7, 12**
MOLLEJA A LA BRASA CON CREMA DE BULBO DE HINOJO CITRICA Y
NABICOL CARAMELIZADO ½ 13,50€ 20€
ALBÓNDIGAS DE ALADROC CON MAYONESA DE AJÍ Y PARMESANO 4€UD **2, 9, 12**
TORREZNO CON ALCAPARRONES ½ 8€ 12€ **12, 9**
PULPO A LA BRASA CON PURÉ DE PATATA Y MAYONESA DE PIMENTÓN 22€ **9, 1, 12**
MANITAS DE CERDO GUIADAS ½ 10€ 16€ **12**
HUEVO CON SETAS, CARABINERO AL AJILLO, PURÉ DE ZANAHORIA Y CHIRIVÍA ESPECIADA 25€ **1, 2, 12, 9**
RAYA FRITA, SALSA PICANTE DE AJO NEGRO Y CHIPOTLE Y SALSA DE SÉSAMO, SOJA Y LIMA ½ 12€ 18€ **12, 9, 2, 14, 7**
TACO DE ATÚN BRASEADO, PATATA VIOLETTE, SALSA DE CIRUELA, CRISTAL DE PIMIENTA Y LIMA 25€ **1, 9, 7**

INDIVIDUALES

STEAK TARTAR CON CRUJIENTE DE CORTEZA Y MAYONESA DE JEREZ 11€ **2, 12**
OSTRA EN ESCABECHE AGRIDULCE Y GUINDILLA 6€ **14, 12**
SOPA FRÍA DE TOMATE, EMULSIÓN DE TOMATE SECO Y AGUACATE, GAMBA BLANCA
Y SARDINA MARINADA 11€ **2, 6, 9, 3, 7**
CARPACCIO DE CHULETA, CRUJIENTE DE SUS HUESOS, CREMA DE CASTAÑA, CREMA
DE VITELLO Y TRUFA 11€ **1, 9, 12, 2**
RAVIOLI DE PANCETA Y ATÚN EN DÚO DE SALSA ESPECIADAS 11€ **9, 3, 1, 14, 13, 12, 2**



ARROCES Y PASTAS

ARROZ DE SENYORET 19€ **6, 8, 9**
ARROZ DE RAYA 19€ **6, 8, 9**
ARROZ DE SEPIA, AJOS TIERNOS Y HABITAS 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**
ARROZ DE CHULETA DE VACA 45€/pers.
ARROZ DE POLLO Y CONEJO 19€
FIDEUÀ DE PESCADO 000 18€ **3, 6, 8, 9**
FIDEUÀ DE CARABINEROS 28€ **3, 6, 8, 9**
FIDEUÀ DE PATO TRUFA Y FOIE 25€ **3**
(mín 2 pers y máx. 1 arroz cada 6 pers.)

DE LA TIERRA

SOLOMILLO DE VACA A LA BRASA, PATATAS ESPECIADAS,
CREMOSO DE MANTEQUILLA 27€ **12, 1, 13, 2, 9**
COCHINILLO A BAJA TEMPERATURA, CORTE DE SETAS Y
ESPUMA DE MARIOLA 25€ **1, 12**
RABO GUISADO CON PURÉ DE CHIRIVÍA 21€ **1, 12**
PLUMILLA A LA BRASA, CREMA DE SEMILLAS TOSTADAS,
CAUSA Y CEBOLLETA 21€ **14**
CHULETA VACA LUISMI 90€/KG.
CHULETA DE VACA 70€/KG.
PRESA JOSELITO (1 PIEZA 2-3 PERS. 700GR. APROX.) 60€

DE CUCHARA

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

DEL MAR

MERLUZA ASADA, FIDEOS COREANOS, CREMA DE
ERIZO Y ESPUMA DE SALICORNIA 22€ **9, 8, 1**
CORVINA, REFRITO DE ACEITUNAS, ESPUMA TOSTADA
Y SALSA DE AROMÁTICOS 22€ **8, 9, 4, 14**
BACALAO ASADO, CREMA DE MAÍZ, CEBOLLA A LA
BRASA, ACEITE DE ALBAHACA Y CRUJIENTE DE AJÍ Y
LIMA 22€ **14, 1, 9**

***SERVICIO DE PAN: 2,5€/PERS.
10% IVA INCLUIDO

ALÉRGENOS



Aperitivos

CARPACCIO DE CHULETA DE VACA.

CROQUETA DE PATO CONFITADO.

Menú

SOPA FRÍA DE TOMATE, AGUACATE Y GAMBA BLANCA.

TIRADITO DE SALMÓN CON CREMA DE ESPÁRRAGOS.

RAVIOLI DE PANCETA Y ATÚN CON DÚO DE SALSAS.

HUEVO POCHE, CARABINERO Y TRUFA.

BACALAO ASADO, CREMA DE MAÍZ, CEBOLLA A LA BRASA,
ACEITE DE ALBAHACA Y CRUJIENTE DE AJÍ Y LIMA.

PRESA IBÉRICA BRASEADA ,CREMA DE SEMILLAS
TOSTADAS, CAUSA Y CEBOLLETA.

Postres

CARPACCIO DE PIÑA, CREMA DE AVELLANA, BIZCOCHO
DE PLÁTANO Y HELADO DE PIÑA ASADA.

CHOCOLATE, MIEL, NUECES Y ACEITE.

Petit Four

60€ bebida no incluida

MENÚ VEGETARIANO

PRIMER PLATO

CEVICHE VEGETAL DE MANGO Y BATATA.

TIRADITOS DE BONIATO, AJO NEGRO, COCO Y CREMA DE ESPÁRRAGOS .

SEGUNDO PLATO

BERENJENA BRASEADA, CREMA DE QUESO DE CABRA, FRUTOS SECOS Y MIEL .

HUEVO POCHÉ, CREMA DE CHIRIVÍA Y SETAS.

TERCER PLATO

ARROZ MELOSO DE SETAS Y HABITAS.

CANELONES VEGETALES CON PARMESANO Y TRUFA.

POSTRE

SORBETE DE LIMÓN.

TARTA DE QUESO CREMOSA CON CREMA DE GALLETA .

TARTA DE MANZANA CALIENTE CON HELADO DE CANELA.

34€ BEBIDA NO INCLUIDA

NS

Menú degustación





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 ENCURTIDOS Y AHUMADOS
2, 12, 13, 9

BERENJENA BRASEADA, CREMA DE QUESO Y
VINGRETA 1, 4, 14

PERICANA 9

ENSALADA DE REMOLACHA Y QUESO DE CABRA
1, 2, 9, 12

MANITAS GUIADAS 12

TORREZNO CON ALCAPARRONES 1, 12

MOLLEJA BRASEADA 12, 13

HUEVO CON SETAS Y GAMBA BLANCA 1, 2, 12, 9

PLATO PRINCIPAL

ARROZ CALDOSO DE SEPIA Y ATÚN
6, 8, 9

BACALAO ASADO 14, 1, 9

PLUMILLA A LA BRASA 14

FIDEUÀ DE PESCADO 6, 8, 9, 3

CANELONES TRADICIONALES. 1, 2, 3

POSTRE A ELEGIR

SORBETE DE LIMÓN. 2

TORRIJA FRITA CON CREMA
DE CHOCOLATE 3, 1, 2

TARTA DE MANZANA CON HELADO
DE CANELA 1, 2, 3, 4

PRECIO 34€ BEBIDA Y CAFÉ NO INCLUIDO

MENÚ PICAETA

ENSALADILLA RUSA CON ENCURTIDOS Y AHUMADOS
2, 12, 13, 9

BERENJENA BRASEADA, CREMA DE QUESO Y VINGRETA
1, 4, 14

PERICANA 9

CROQUETAS DE PATO CONFITADO 1, 14, 2, 7, 12

HUEVO CON SETAS Y GAMBA BLANCA 1, 2, 12, 9

PLUMILLA A LA BRASA TRINCHADA 14

POSTRE A ELEGIR

SORBETE DE LIMÓN 2

TORRIJA FRITA CON CREMA
DE CHOCOLATE 3, 1, 2

TARTA DE MANZANA CON HELADO
DE CANELA 1, 2, 3, 4

PRECIO 30€ BEBIDA Y CAFÉ NO INCLUIDO



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



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

POSTRES

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

TARTA DE QUESO CREMOSA CON CREMA DE GALLETA 8€ 1, 2

TARTA DE MANZANA ASADA CON HELADO DE CANELA *Elaboración 15 min. 8€ 1, 2, 3, 4

CARPACCIO DE PIÑA, CREMA DE AVELLANA, BIZCOCHO DE PLÁTANO Y HELADO DE PIÑA ASADA 9€ 1, 4

PERA AL VINO, CREMA DE YEMA TOSTADA, BIZCOCHO DE HIERBABUENA, MOUSSE DE COCO
Y CRISTAL DE PIÑA 9€ 1, 12, 2

CHOCOLATE, MIEL, NUECES Y ACEITE 8€ 1, 2, 4, 3

TORRIJA FRITA CON CREMA DE CHOCOLATE 8€ 3, 1, 2

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

SORBETE DE LIMÓN 8€ 2

TABLA DE QUESOS SELECCIONADOS (4 TIPOS) 7€/pers. 1



10% IVA INCLUIDO