



Entrantes

Jamón Ibérico De bellota, D.O. Guijuelo	26€	Paté de faisán <i>Especialidad de la casa</i> Con setas de temporada y liláceas	16€
“El torrezno” Con patata revolcona	18€	Paté de perdiz “a la Carolina” En croûte <i>Especialidad de la casa</i>	16€
Croquetas De jamón ibérico	14€	Tartaleta de foie Sobre fina sablée y gelée al oporto	16€
Cuchara del día Con lo mejor del invierno	16€	Caldo de invierno	12€

Arroces

Especialidad de la casa

Verduras

Pato azulón Seco, con trompetas de la muerte y naranja amarga	23€	Alcachofas confitadas Fondo de ave y papada ibérica	19€
Caza menor Caldoso, con setas de temporada	23€	Calabaza a las brasas Glaseado noisette y yogur cítrico	19€
De gamba roja Seco.	23€	Cardo y coliflor Asados, sobre fondo ibérico	19€
Todos los arroces son mínimo para 2 personas. Precio por persona		Tarta salada de puerros, setas y parmesano	18€

Pescados

Para 2 personas

Lubina en hojaldre

Acompañada de verduras

48€

Individuales

Dorada

Asada con hierbas y limón confitado

24€

Corvina

Con suquet ligero y ravioli de gambón

24€

Carnes

Solomillo de vaca

Con chalotas y puré de apio

27€

Molleja de ternera

Glaseada. Acompañada de puré de boletus y jugo de oloroso

22€

Pithivier de ciervo *Especialidad de la casa*

Lomo de ciervo en envoltura de hojaldre y duxelle de champiñones y calabacín
Para 2 personas

40€

Perdiz roja al modo Alcántara *Especialidad de la casa*

Guiso histórico reinterpretado

28€

Todos los días hay platos de temporada fuera de carta

Carta de vinos

