



Entrantes

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

Arroces

Especialidad de la casa

Verduras

Pato azulón	23€	Alcachofas confitadas	19€
Seco, con trompetas de la muerte y naranja amarga		Fondo de ave y papada ibérica	
Caza menor	23€	Calabaza a las brasas	19€
Caldoso, con setas de temporada		Glaseado noisette y yogur cítrico	
De gamba roja	23€	Cardo y coliflor	19€
Seco.		Asados, sobre fondo ibérico	
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	48€
Acompañada de verduras	

Individuales

Dorada	24€
Asada con hierbas y limón confitado	

Corvina	24€
Con suquet ligero y ravioli de gambón	

Carnes

Solomillo de vaca	27€
Con chalotas y puré de apio	

Molleja de ternera	22€
Glaseada. Acompañada de puré de boletus y jugo de oloroso	

Pithivier de ciervo	<i>Especialidad de la casa</i>	40€
Lomo de ciervo en envoltura de hojaldre y duxelle de champiñones y calabacín		
Para 2 personas		

Perdiz roja al modo Alcántara	<i>Especialidad de la casa</i>	28€
Guiso histórico reinterpretado		

Todos los días hay platos de temporada fuera de carta

Carta de vinos

