



NUUESTRA
CARTIA

DE LA TIERRA

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO CORTADO A CUCHILLO	25'00€
BURRATA DI BÚFALA Y TOMATE ROSA	14'50€
GYOZAS DE RABO DE TORO CON SALSAS HOISIN 8 UDS.	15'00€
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 8 UDS.	15'00€
FOIE MICUIT CON MERMELADA DE BREVAS Y FRAMBUESA EN TOSTA DE CEBOLLA	19'00€
STEAK TARTAR DE RUBIA GALLEGA LIGERAMENTE PICANTE CON RABANITOS	24'00€
MINI TORTILLA DE PATATAS DE PAPADA IBÉRICA Y CAVIAR DE ESTURIÓN	26'00€

DEL MAR

SALMÓN LAMINADO AHUMADO AL SARMIENTO	16'00€
ANTXOAS MARIPOSA DON BOCARTE 8 UDS.	17'00€
BROCHETAS DE LANGOSTINOS CRUJIENTES 6 UDS. <i>En hilos de pasta filo y salsa sweetchilli</i>	17'50€
TARTAR DE ATÚN DE BALFEGÓ <i>Con miel de trufa, trufa de otoño y yema de huevo de caserío</i>	19'50€

PARA TERMINAR

LOMO DE LUBINA GRATINADA <i>Con emulsión de ajo negro y coliflor en texturas</i>	25'00€
LASAÑA VEGETARIANA <i>Con bechamel trufada y lascas de Grana Padano y Passatta</i>	14'50€
COSTILLAS DE CERDO A BAJA TEMPERATURA <i>Al perigourdine con chalotas confitadas al Pedro Ximénez y puré Robuchon</i>	20'50€
HAMBURGUESA DE WAYGU <i>Con queso camembert y láminas de torreznos de Soria y brioche</i>	18'50€
TOURNEDÓ DE SOLOMILLO DIANE <i>Y escalopes de foie y patatas Puente Nuevo</i>	28'00€

POSTRES

TARTA DE QUESO IDIAZABAL <i>Ligeramente ahumado y helado de chirimoya</i>	8'00€
TORRIJAS DE BRIOCHE <i>Con crema inglesa y helado de Baileys</i>	8'00€