



APERITIVOS, PAN, ACEITE Y MANTEQUILLA 5.95€

(Se servirá por defecto, por favor comuníquenoslo si no desea tomarlo)

...

Aperitivos del día.

Pan de masa madre, selección de aceites y mantequillas de la Comunidad de Madrid.
Yogur de morcilla.

PARA COMPARTIR

CROQUETAS 2,5€ (Unidad)

Croquetas melosas y crujientes de leche de oveja con picadillo de jamón ibérico.

JAMON IBERICO DE BELLOTA 27,5€

Jamón Ibérico de bellota (Guijuelo), con pan tostado, tomate y aceite.

OSTRA RIZADA 5€ (Unidad)

Ostras rizadas Nº1 de la Bretaña francesa.

ESPARRAGOS VERDES DE ARANJUEZ 18€

Espárragos verdes confitados, vinagreta de lima, vainilla y cardamomo.

PRIMEROS PLATOS

TERRINA DE FOIE 16€

Terrina caramelizada de foie, perdiz en escabeche, membrillo y manzana verde.

SETAS Y TRUFAS DE TEMPORADA 14€

Boletus confitados con piñones, yema de caserío y espuma de cebolla trufada.

ARROZ SOCARRAT 14€

Arroz caldero socarrat, vieira y alioli.

CALLOS A LA MADRILEÑA 26€ / 15€ Media Ración.

Guiso tradicional de morro, tripa y pata con su compango y piparras.

En cumplimiento y aplicación del reglamento Europeo 1169/2011 sobre alergias en los alimentos,
Rogamos que si padece cualquier tipo de alergia alimenticia, nos lo indique para poder informarle.





PESCADOS

BACALAO CON SUS CALLOS 29€ / 16€ Media Ración.

Pavías crujientes de bacalao acompañadas de sus callos a la madrileña.

COCOCHAS DE MERLUZA 36€ / 19€ Media Ración.

Cocochas de merluza en un pilpil meloso de aceite y polvo de ajos crujientes.

LUBINA ATLANTICA 25€ / 14€ Media Ración.

Lubina sobre curry fresco de hierbas y vainas.

CARNES

ENTRECULA DE VACA 28€ / 16€ Media Ración.

Entrécula de vaca a la parrilla, cremoso de brócoli y su chimichurri.

LOMO DE CIERVO 35€ / 18€ Media Ración.

Asado con remolacha, cebolla morada encurtida y jugo acidulado de Cabernet.

CARRILLERA DE JABALI 24€ / 14€ Media Ración.

Carrilleras de jabalí lacadas al vino tinto con zanahoria encominada.

POSTRES

BRIOCHE CARAMELIZADO 12€

Torrija caramelizada, tofe de avellanas y helado de pan brioche.

QUESADA MANCHEGA 9€

Flan de caramelo y queso manchego, Chantilly de azafrán y hoja crujiente.

TRUFA DE CHOCOLATE 14€

Cremoso de café, cubierto de arena de cacao y Coronado con una trufa de ganache tuber melanosporum.

