



Una COCINA innovadora, a la vez que tradicional, que trabaja con los mejores y más frescos productos de nuestra tierra, generando nuevas ideas y nuevas texturas.

Es recomendable avisar al maitre con antelación de alergias o intolerancias alimentarias entre los comensales

ENTRANTES FRIOS

<i>Jamón Ibérico con tomate, pan tostado y almendras</i>	22,00 €
<i>Cecina de vaca con lascas de queso lebaniego, pan tostado y AOVE</i>	14,00 €
<i>Ensalada templada de ventresca de atún con pimientos de "Isla"</i>	15,50 €
<i>Turrón de foie, golosinas cítricas y frutos secos</i>	20,00 €

ENTRANTES CALIENTES

<i>Alcachofa confitada con crema de boletus y foie caramelizado</i>	15,00 €
<i>Croquetas cremosas de leche fresca de "Cudaña"</i>	12,00 €
<i>Rabas de calamar con mahonesa de ajo negro</i>	14,00 €
<i>Arroz negro con langostinos salteados y alioli de lima</i>	14,50 €
<i>Salteado de boletus con foie y reduccion de vinos</i>	23,00 €

Todos los precios incluyen el IVA del 10%



PESCADOS

<i>Ventresca de atún blanco con salsa vizcaina y ajetes</i>	19,00 €
<i>Lomo de lubina asada con vinagreta de frutos del mar</i>	22,00 €
<i>Suprema de merluza con triguero, crema de verduras y crujiente de jamón</i>	21,00 €

CARNES

<i>Solomillo de carne roja en gratén de queso lebanés</i>	23,00 €
<i>Rabo de vaca estofado al vermut, deshuesado con parmentier de patata</i>	16,00 €
<i>Lingote de lechazo, con cremoso de berenjena y su jugo ligado</i>	22,00 €
<i>Secreto ibérico confitado con vinagreta cítrica</i>	18,00 €

POSTRES

<i>Brioche con mascarpone y helado de vainilla</i>	6,90 €
<i>Bizcocho tierno de Chocolate negro, ganache y crumble de avena y calabaza</i>	6,90 €
<i>Helado artesano con hojaldre caramelizado</i>	6,90 €
<i>Crema cuajada de queso fresco, frutos rojos y crujiente de galleta María</i>	6,90 €

Todos los precios incluyen el IVA del 10%