

## ENTRANTES...

Alcachofas en tempura sobre mousse de pato	16,00€
Anchoas del Cantábrico 00 sobre crema de salmorejo	16,00€
Arroz ciego meloso con bogavante (min. 2 pax)	36,00€
Carpaccio de ternera con vinagreta de cítricos, alcaparras y lascas de parmesano	18,00€
Ceviche de gambas presentado como falso canelón de calabacín con balsámico de frambuesa	15,50€
Ensalada de espinacas con frutos secos y jamón de pato sobre crema de comino y crujiente de queso de cabra	17,00€
Ensalada fresca de la huerta con ventresca de bonito	16,00€
Esturión con perlas de naranja, trigo tierno y boletus	17,00€
Jamón ibérico con tostas de pan con aceite	22,00€
Lasaña vegetal con bechamel trufada	14,00€
Paté de Perdiz con espejo de oliva y piñones	16,00€
Pulpo braseado sobre crema de patata trufada con brillos de aceite rojo y huevas de salmón	18,00€
Sopa de cebolla gratinada al estilo castellano con huevo poché	12,00€
Tartar de atún y aguacate con caviar de salmón y espuma de hinojos	16,50€
Timbal de foie y manzana con crema de queso y nueces	15,00€

## NUESTROS PESCADOS...

Brocheta de pez espada y langostinos con salsa tártara	19,00€
Lomitos de lubina sobre humus de manzana y aceite de tomate y nueces	17,50€
Salmón encostrado con cebolla caramelizada y salsa de azafrán	17,50€
Taco de bacalao sobre Roteña de sepia gratinado con alioli suave	17,50€
Tataki de atún sobre Lionesa de cebolla y sésamo con mahonesa de wasabi	16,00€

*Nuestros pescados cumplen el real decreto 1420/2006, sobre prevención de la parasitosis por anisakis*

## NUESTRAS CARNES...

Lomo de ciervo macerado al aceite de carbón sobre ragú de hongos y boletus	21,00€
Lomo de ternera a la brasa con ñoquis de patata al pesto	19,00€
Magret de pato ahumado al estilo nórdico con crema frescas, peras glaseadas y frutos rojos	18,00€
Paletilla de cordero lechal 36 horas	23,00€
Pierna de cochinillo lechal confitada en su jugo al estilo segoviano	22,00€
Pluma ibérica lacada con salsa de té y miel sobre puré de boniato	18,50€
Secreto ibérico a la parrilla sobre patatas a lo pobre y pimientos del padrón	18,50€
Solomillo de añejo con costra de foie y lágrima de salsa de chocolate y jengibre	23,50€
Tournedó de rabo de toro con raviolis de pera y crema Parmentier	17,50€

## DE DULCE...

Crema catalana con praliné de avellanas	5,50€
Nuestro tiramisú	5,50€
Pastel de chocolate caliente con crema de Baileys	5,50€
Pastel de zanahoria con base de crema de café	6,00€
Suspiros del Valle (Cuajada de carnaval)	6,00€
Tarta de queso y miel con espejo de crema inglesa	5,50€

## NUESTRA BODEGA...

Blanco	17,50€
Rosado	17,00€
Ecológico	16,00€
Bronce	17,50€
Plata	19,00€
Oro	22,00€

(IVA incluido)

(Los precios se incrementarán en la terraza un 7%)