

entrantes

| | |
|--|------------|
| Ensalada templada de canónigos, boletus de la tierra y foie en filaspas. | 10€ |
| Tartar de bacalao ahumado, brotes, langostino y vinagreta de naranja. | 11€ |
| Verduritas de temporada al dente, salteadas con vieiras a la plancha. | 13€ |
| Nuestros garbanzos de pico pardal fritos con gambas al ajillo. | 9€ |
| Cestita de queso de cabra con reducción de frutos rojos y vino tinto. | 9€ |
| Cecina de buey, 3 años de curación y micuit rallado | 13€ |
| Carpaccio de lomo bajo ligeramente ahumado, aliño de anchoa, cebolleta y serrín de pata de mulo | 11€ |
| Coca especiada con cebolla caramelizada, boletus y foie | 12€ |
| Pasta fresca con hongos y foie al vino dulce de toro. | 10€ |

I.V.A. 10% NO INCLUIDO

DEL MAR

Milhojas de bacalao, besamel de leche de cabra y espinacas salteadas con piñones 17€

Chipirones salteados con pimientos, cebolla caramelizada y salsa tártara. 10€

Consultar otras opciones según temporada

DE LA TIERRA

Manitas de cerdo guisadas con langostinos confitados. 14€

Cochinillo de Segovia deshuesado y confitado a bajas temperaturas con salsa de naranja. 17€

Solomillo de carne roja en tacos, hojaldrado al foie. 17€

Entrecot de carne roja, chutney de pimientos y patata confitada 17€

Rabo de vacuno deshuesado, bizcocho de vino y su salsa. 15€

Carrilleras de ternera del Teleno con salsa de frutos rojos y falso risotto de boletus 15€

Hamburguesa de buey Valles del Esla, costra de maicitos y arroz cremosa a la plancha 14€

MENU DEGUSTACIÓN (servido en mesas completas) 35 €

COCIDO MARAGATO (por encargo) 20 €

Si usted tiene en la memoria algún plato que ya haya probado y desea volver a saborear háganoslo saber; Si es posible no dudaremos en complacerle.

I.V.A. 10% NO INCLUIDO

POSTRES

5 €

- Pastel fluido de chocolate con helado de avellana.
- Mouse de 3 chocolates al caramelo, Ghana, Venezuela y México.
- Chiboust de melocotón y azafrán sobre chocolate blanco.
- Bizcocho de café con mascarpone y helado de mantecado.
- Tatin de manzana reineta, espuma de crema inglesa y tooffe.
- Bizcocho micro, crema de cítricos y galleta garrapiñada.
- Gelatina de frutos rojos, helado de nata y sorbete de mención.

GAMA DE TÉS

2,5 €

Earl Grey aromatizado con bergamota.
Te de canela.
Te verde con hierbabuena.
Te verde con pétalos de flores y frutas.
Te rojo aromatizado con cítricos.
Te camilo mezcla de plantas con manzanilla y azahar.
Morning star menta y hierba de limón.
Frutas del bosque libre de teína.

DULCES Y OLOROSOS POR COPAS

3 €

D.O. Málaga López Hermanos
Moscatel de naranja (vino aromatizado)
Moscatel tres leones (moscatel de Alejandría)
Reserva familia Pedro Ximenez

POR BOTELLAS

| | |
|---|-----|
| Alma de Luna- Luna Beberide 50cl 12 meses (petitmanseng y moscatel) | 22€ |
| Don Juan - López Hermanos 37cl 30 años crianza (PX D.O. Málaga) | 30€ |
| Don PX – Toro Albala 37cl (PX D.O. Montilla Moriles) | 11€ |
| Vi de Gel – Gramona (gerwurztraminer) | 20€ |
| Val de Reyes – Fariñas semidulce (Toro) | 10€ |
| Dulce tinto – Fariñas dulce (Toro) | 17€ |
| Liberalia 1 – Liberalia (Toro) | 17€ |

I.V.A. 10% NO INCLUIDO