

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