
















































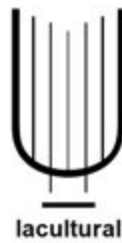








ENTRANTES













- Degustación de aceites de la tierra   5,50
- Jamón ibérico de bellota cortado a mano 28,00
- Tabla de quesos de Jaén     19,00
- Anchoas de Santoña    23,00
- Croquetas de jamón ibérico    12'00
- Ensalada de tomates de temporada, ventresca de atún, piparras y cebolleta     15,00
- Ensalada de burrata con quinoa real al pesto, tomates semisecos y hojas verdes  14'50
- Ensalada de berenjena ahumada, frutos rojos y cremoso de queso de cabra  15'50
- Crema de cebolla morada, huevo a baja temperatura y pan crujiente con parmesano    11,50
- Tempura de verduras con miel de caña   10,00
- Buñuelos de morcilla de Úbeda  12,50
- Gamba Blanca de Huelva    28,0
- Tartar de atún rojo, guacamole de espárragos verdes y jugo acidulado de tomate    19,00
- Tataki de atún rojo, chutney de mango, ensalada de hinojo y hoisyn de arándanos    18,50
- Steak tartar de solomillo de vaca, mantequilla café de París y yema curada      18,00
- Raviolis de ciervo, salsa al whisky y setas de temporada  18,00
- Mollejas de ternera glaseadas con puré de patata trufado  17,50
- Albóndigas de jabalí, parmentier de espinacas y patatas rissole    18,00
- Arroz meloso de gamba roja y sepia   20,00
- Espaguetis a la marinera, gamba roja, mejillones y almejas    15,50
- Canelón de col relleno de verduritas con salsa de boletus  17,00



















PESCADOS

- Bacalao confitado con cremoso de celery, kale crujiente y aceite de perejil    22,00
- Rodaballo a la donostiara, jugo oscuro, patatas y emulsión de cebollino   24,00
- Pata de pulpo parmentier de patata, salsa kimuchi y chalaca     23,00
- Lubina en curry verde y verduritas     23,50

CARNES

- Presa ibérica, cremoso de zanahoria, polenta y dexelle de setas    23,00
- Terrina de cordero, pesto de pistachos, yogurt, hummus de berenjena y su jugo    23,00
- Solomillo de vaca vieja con foie, milhojas de patata y papada y su jugo   27,00
- Entrecot de vaca, papines y pimientos de padrón   24,00
- Chuletón Dry Aged 1.000/1.200 g   85,00

POSTRES

- Tarta de queso     7,50
- Tarta cremosa de chocolate con helado de chocolate   7,00
- Tiramisú de té matcha   6,50
- Fresas con nata: pavlova de merengue, fresas ostomizadas con vinagre de modena, helado de fresa y espuma de nata   6,50
- Nuestra versión del músico: crema de avellanas, caramelo, bizcocho de aceite, cremoso de membrillo y helado de almendra    7,00
- Brownie de chocolate con crema de Mascarpone y helado de vainilla    6,50