

Nuestra Carta

APERITIVOS

Aceitunas marinadas

Con hierbas mediterráneas y limón

Almendras tostadas

Con sal marina y pimentón de la Vera

Jamón ibérico

Cortado a mano, con pan de cristal y tomate

Tabla de quesos

Selección de quesos artesanos con mermeladas y frutos secos

ENTRANTES

Ensalada de burrata

Con tomates cherry, albahaca fresca y pesto

Ceviche de corvina

Con leche de tigre, maíz tostado y boniato

Carpaccio de ternera

Con rúcula, parmesano y aceite de trufa

Pulpo a la parrilla

Con patatas confitadas y pimentón de la Vera

PLATOS PRINCIPALES

Solomillo de ternera

Con salsa de vino tinto y puré de patatas trufado

Lubina al horno

Con verduras al vapor y salsa de azafrán

Risotto de setas

Con parmesano y aceite de trufa blanca

Pato confitado

Con puré de boniato y reducción de frutos rojos

Raviolis de langosta

Con salsa de marisco y un toque de albahaca fresca

Cordero asado

Con puré de apionabo y salsa de romero

Filete de atún rojo

Con costra de sésamo y salsa de soja cítrica

Especialidades de la Casa

Consulte nuestras especialidades

POSTRES

Tarta de queso

Con coulis de frutos rojos

Sorbete de limón

Con menta fresca y ralladura de limón

Coulant de chocolate

Con helado de vainilla y frutos rojos

Crème brûlée

Con caramelo crujiente y vainilla de Madagascar

VINOS

Vino tinto Gran Reserva

Bodega Marques de Riscal, 2012

Vino blanco Albariño

Pazo Señorans, 2019

Vino rosado Provençal

Château d'Esclans, Whispering Angel, 2020

Champagne Moët & Chandon

Brut Imperial

Cava Freixenet

Cordon Negro Brut

Disponemos de una amplia selección de vinos exclusivos.

Consulte con nuestro sommelier para más opciones.

CÓCTELES Y COMBINADOS

Mojito clásico

Ron blanco, hierbabuena, lima, azúcar y soda

Gin Tonic Premium

Gin Hendrick's, tónica Fever-Tree, pepino y pétalos de rosa

Old Fashioned

Bourbon, azúcar, angostura y piel de naranja

Margarita

Tequila, triple sec, lima y sal

Negroni

Gin, vermut rojo, Campari y piel de naranja

Nuestra carta de cócteles incluye muchas más opciones.

Pregunte a nuestro bartender por cócteles especiales.