





# NUESTRA CARTA

---

Jamón Ibérico de bellota “Cinco Jotas”  
cortado a cuchillo, tartar de tomate y súper airbag  
25€/100gr.

Selección de quesos al corte  
con pectina de manzana y laurel  
20€

Snacks  
(de bocado)

Nuestra versión de la gilda (4unid.)	12€
Tortilla en soufflé (4unid.)	12€
Pan inflado con tomate y jamón (4unid.)	12€
Ostra, torrezno y caldo lebaniego (4unid.)	20€

Perrechicos salteados  
nuestra versión del huevo cocinado a la inversa y crujientes de patata y ave  
22€

Carpaccio de carabineros  
erizo de mar, aceituna verde y cebolla frita  
23€

Foie micuit glaseado  
zanahoria, naranja y pan de nube caramelizado  
22,50€

Vieira atemperada  
kimchi de berza, tempura y jugo de ramallo de mar  
22€/6 unidades



# NUESTRA CARTA

---

La huerta de Primavera  
verduras de temporada en sus cocciones, bombón de foie y chacolí  
25€

Habitas tiernas  
mollejas de lechazo glaseadas, crema de patata, Cinco Jotas y caldo lebaniego  
22,50€

Arroz arrisotado de careta de cochinillo  
alistado, jugo de ave, guindilla vasca y pil pil de bacalao  
21€

Bacalao Giraldo  
su brandada, su pil pil y sus callos estofados en piperrada  
23€

Lubina a la sal  
sopa de ajo marinera y empanadilla al vapor de carabinero  
26€

Rodaballo a la plancha  
crema de patata y rocoto, cuscús de coliflor y calamar  
26€

Cabrito guisado  
puré de patata, crema de remolacha, canelón de panceta y patata soufflé  
24€

Pichón de Bresse  
bizcocho de remolacha y cacao y jugo de cerveza Dougall's  
24,50€

Pato engrasado en dos cocciones  
perlas de 40 Cantagrullas, focaccia de romero y apionabo confitado  
25€



# NUESTRA CARTA

---

Soufflé de cítricos al estilo clásico  
y helado de mandarina y calabaza  
9€

Bizcocho de cacao y cerveza Dougall's  
tofe de crema de orujo, plátano caramelizado  
y helado de caramelo y sal  
9,50€

Hojaldre extrafino  
crema de clavo y pimienta  
y helado de arroz con leche  
10€

Mousse de limón  
helado de lima kaffir, jengibre  
tipsy cake y granizado de guisante  
9,80€

“Topsy cake”  
brioche borracho y caramelizado  
y helado de laurel  
10€

Nuestra versión de la Ópera  
crema de mantequilla pasiega, café  
haba tonka y almendra  
10€

## MENÚ DEGUSTACIÓN

Sábado 26 de Mayo de 2018

—

Aperitivos de la barra:

La Gilda

La patata y el huevo

Chorizo de mar a la sidra

—

Snacks:

Borono, jamón y huevo

Foie, naranja y zanahoria

Bocarte atemperado y aromáticas

—

Una vuelta en bicicleta:

Pulpo en escabeche y gelé cítrico

La huerta de primavera, foie y chacolí

Vieira, kimchi de berza y jugo de ramallo

Caldo lebaniego, ostra Guillaudeau y torrezno

Arroz cremoso de careta, jugo de ave y pil pil de bacalao

Rodaballo, empanadilla de alistado y pan al vapor

Pato engrasado, carbonara de guisantes y crema de coliflor

—

La parte dulce:

Brioche borracho, calabaza, cítricos y laurel

Mantequilla, café, almendra, haba tonka: la ópera

Petit Fours

Selección de pan Triticum

(Se servirá a partir de la huerta)

PVP. 85€/ Iva Incluido

(Versión corta 65€)

Opción de Maridaje 50€

1/2 Maridaje 30€

————— IVA incluido/bebidas no incluidas —————