



# NUESTRA CARTA

---

Jamón Ibérico “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€

Boletus de verano  
nuestra versión del huevo cocinado a la inversa y crujientes de patata y ave  
22€

Carpaccio de carabineros  
erizo de mar, aceituna líquida y cebolla  
23€

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

Ensalada de bogavante  
yogur, piel de limón en salmuera, corazón de tomate  
23€

# NUESTRA CARTA

---

La huerta de verano  
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  
alitado, jugo de ave, guindilla vasca y pil pil de bacalao  
21€

Bacalao Giraldo  
su brandada, pil pil de aceituna kalamata y sus callos estofados  
23€

Lubina a la sal  
caldo ahumado y empanadilla de carabinero  
26€

Rodaballo a la brasa  
tortita de quisquillas y fideos de bogavante  
26€

Cabrito estofado  
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€

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

Mousse de albaricoque  
gel de limón, helado de jengibre  
y galleta sablé  
9,80€

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

Tarta de fresa Gariguette  
crema balsámica  
y helado de leche fresca  
10€

## MENÚ DEGUSTACIÓN

Miércoles 27 de Junio de 2018

—

Aperitivos de la barra:

La Gilda

La patata y el huevo

Chorizo de mar a la sidra

—

Snacks:

Foie micuit, naranja y zanahoria

Ragú de cabrito y vinagre de champiñón

Sardina atemperada y aromáticas

—

Una vuelta en bicicleta:

Pulpo en escabeche y gelé cítrico

La huerta de primavera, foie y chacolí

Marmita de bogavante y burbuja de manzanilla

Caldo lebaniego, ostra Guillardau y torrezno

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

Rodaballo, puré de ajo y crema de boletus

Pato engrasado, carbonara de habitas y coliflor

—

La parte dulce:

Tiempo de cerezas

Albaricoque, chirivía y chocolate blanco

Petit Fours

Selección de pan Triticum

(Se servirá a partir de la huerta)

PVP. 85€/ Iva Incluido  
(Versión corta 65€)

Maridaje completo 45€ p.p  
Maridaje corto 35€ p.p

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