

No queremos destruir la esencia y el espíritu
de estos platos, por eso solo los concebimos en
tapas y en medias raciones.

LO QUE SE QUEDA...

VIEIRA CURADA EN SAL , pipirrana cítrica de alcachofas y aceite de oliva. (2016)	1 UND 8,50 €
GAMBA ROJA con su croqueta, americana de sus cabezas y crispí. (2016)	4 UND 24,00 €
CHICLE - FOIE MICUIT , escabeche de perdíz y pistacho caramelizado. (2016)	9,00 €
LUBINA SOASADA AL MOMENTO , aliño de lima y soja con wakame y nori. (2016)	17,00 €
BUÑUELOS DE QUESO PAYOYO , pisto de verduritas con yema de huevo. (2016)	4,25 €

LO QUE VA CAMBIANDO...

VENTRESCA DE ATÚN , porra antequerana con pimiento helado y su gazpacho. BRIOCHE DE VENTRESCA A LA PIMIENTA NEGRA.	17,50 €
AJOBLANCO, ANGUILA AHUMADA, HIGOS HELADOS Y ESTRAGÓN. BIZCOCHO SECO, ANGUILA Y BEARNESA.	14,00 €
VALLE DEL GENAL Y SU CERDO IBÉRICO DE CASTAÑA PRESA ASADA, ALBÓNDIGAS DE SANGRE EN SUJUGO Y VERDURAS ENCURTIDAS CASTAÑETA CONFITADA, MEUNIERE DE AJÍ AMARILLO Y PIEL SUFLADA.	16,00 €
CALAMAR DE POTERA AL AJILLO DE SUS INTERIORES e hinojo marino encurtido. GILDA DE CALAMAR. "PATESÚ" DE TINTA DE CALAMAR.	15,00 €
SARDINAS , puerros y carbonara de hojas verdes. NUESTRO BLOODY-MARY DE LA HUERTA.	14,00 €
COSTILLA DE VACA BLACK ANGUS ASADA , salsa goulash, puré cremoso de patata, pimientos asados al sarmiento encominado, espinacas baby y pepino encurtido. (recomendado para 2 pax)	75,00 €
JARRETE DE CORDERO GUISADO lentamente, jugo de curry rojo y boniato	29,00 €
PECHUGA DE PICHÓN FRITO EN COSTRA DE PAN [recordando un katsu sando]. Royal de sus muslitos y su paté escabechado.	32,00 €
LOMO ASADO Y REPOSADO DE CIERVO , cremoso de chirivía y jugo de enebro (1/2 ración)	24,00 €
RAPE CURADO EN KOMBU Y CHILE ROJO , guiso de su piel con setas de temporada (1/2 ración)	25,00 €

• PAN ARTESANO Y ACEITE DE OLIVA POR PERSONA 4,50 €

IVA 10% INCLUIDO

BACK POSTRES

CHOCOLATE NEGRO GUANAJA

Cremoso de kirsch, frutos rojos y cacao helado.

11,00 €

NUESTRA COMTESSA DE LIMÓN

Sorbete de limón con su crema montada de limón y su merengue tostado

11,00 €

PERA COCINADA

Acompañada de su helado, bizcocho de azúcar moscobado y fruta de la pasión.

11,00 €

HELADO DE CURRY VERDE

Bizcocho de cacahuets con perlas de lima y mousse de coco con su merengue seco.

11,00 €

TARTA FINA DE MANZANA

Caramelizada con hojaldre invertido y helado de vainilla.

12,00 €

TABLA DE QUESOS ARTESANOS

Pregunte por ellos.

**TODOS LOS POSTRES SON ARTESANOS Y ELABORADOS
EN EL RESTAURANTE (sencillos, pero no simples)
RECUERDE QUE LA PACIENCIA ES UNA GRAN VIRTUD.**

IVA 10% INCLUIDO

We do not want to destroy the spirit and the essence of these dishes. It is because of this reason that we can only understand them in tapas and half portions.

OUR CLASSICS...

CURED SCALLOP , pipirrana of citric artichokes and olive oil (2016)	1 UNIT 8,50 €
RED PRAWN WITH ITS OWN CROQUETTE , american sauce and cryspy (2016)	4 UNIT 24,00 €
GUM OF FOIE MI CUIT , marinaded partridge and caramelized pistachio (2016)	9,00 €
ROASTED SEA BASS , lime and soy dressing with wakame and nori (2016)	17,00 €
PAYOYO CHEESE FRITTERS , ratatouille with egg yolk (2016)	4,25 €

WHAT IS CHANGING...

TUNA BELLY PORRA ANTEQUERANA WITH CHILLED PEPPER AND ITS GAZPACHO. BELLY TUNA BRIOCHE WITH BLACK PEPPER	17,50 €
AJOBLANCO, SMOKED EEL, FROZEN FIGS AND TARRAGON. DRY SPONGE CAKE WITH BEARNAISE AND EEL.	14,00 €
SQUID WITH TYPICAL SAUCE GARLIC FROM THEIR INTERIOR AND PICKLED SEA FENNEL SQUID GILDA APPETIZER AND "PATESÚ" OF SQUID INK.	15,00 €
IBERIAN PORK roasted dam, blood meatballs in their juice and pickled vegetables. CONFIT "CASTAÑETA", MEUNIERE OF "AJI AMARILLO" AND PUFFLED SKIN.	16,00 €
SARDINES, LEEKS AND GREEN LEAVES CARBONARA OUR BLOODY MARY FROM THE GARDEN	14,00 €
ROASTED BLACK ANGUS BEEF RIB , goulash sauce, creamy potato, roasted peppers, baby spinach and pickles. (recommended for 2 people)	75,00 €
SLOWLY STEWED LAMB SHANK , red curry juice and sweet potato	29,00 €
FRIED PIGEON BREAST IN BREAD CRUST (remembering a katsu sando). Royal of its things, its pickled pate.	32,00 €
ROASTED AND RESTED DEER LOIN , creamy parsnip and juniper juice (1/2 portion)	24,00 €
MONKFISH - KOMBU WITH CHILI , skin stew with seasonal mushrooms (1/2 portion)	25,00 €

BACK_____ **DESSERTS**

GUANAJA DARK CHOCOLATE

Cream of kirsch, red fruits and its iced cocoa.

11,00 €

OUR LEMON COMTESSA

Lemon sorbet with lemon whipped cream and toasted meringue.

11,00 €

COOKED PEAR

Accompanied by its ice cream, muscovado sugar sponge cake and passion fruit.

11,00 €

GREEN CURRY ICE CREAM

Peanut cake with lime pearls and coconut mousse with its dry meringue.

11,00 €

FINE APPLE CAKE

Caramelized with inverted puff pastry and vanilla ice cream.

12,00 €

ARTISAN CHEESE BOARD

Ask for them.

**ALL DESSERTS ARE ARTISAN AND PREPARED
IN THE RESTAURANT
REMEMBER THAT PATIENCE IS A GREAT VIRTUE**
