

Entrantes

Pizarra de Nuestro Jamón Ibérico de Bellota <i>cortado a cuchillo, con tostas de pan de hogaza, tomate y nuestro Óleo de Padua</i>	24
Pizarra de Nuestros Quesos de la Organic Farm <i>pizarra de 3</i>	16
<i>pizarra de 5</i>	20
Pizara de Nuestros Ibéricos de Bellota <i>pizarra de 3</i>	20
<i>pizarra de 5</i>	24
Selección de Tomates de Nuestro Huerto <i>con ventresca de atún y perlas de albahaca</i>	14
Ensalada de Perdiz Escabechada <i>con higos confitados y reducción de nuestro vino Syrah</i>	16
Nuestra Versión de Limón Serrano <i>capaccio de naranja, taquitos de nuestro chorizo Ibérico de bellota, carpaccio de presa Ibérica, gelatina de limón, huevo a baja temperatura y reducción de Hacienda Zorita</i>	14
Foie Fesco de Pato <i>con bollo Maimón, kiko salado y compota de berenjena</i>	18
Ajoblanco de Anacardo <i>con uvas y helado de ajo negro</i>	12
Wok de Verduras de Nuestro Huerto <i>con quinoa, aceite de coco y citronella</i>	14

Arroz y Pasta

Pasta Fresca <i>con setas, trufa negra y yema de huevo campero</i>	16
Arroz Negro con Carabinero <i>con emulsión de cebollino y alioli de ajo negro</i>	19
Risotto de Verduras del Huerto de Nuestro Organic Farm <i>terminado en nuestro queso curado</i>	15

Pescados

Lomo de Bacalao <i>sobre infusión de marisco y langostinos</i>	24
Mero a la Sartén <i>con chipirones encebollados y mojo verde</i>	26
Lubina Salvaje <i>con verduritas asadas de nuestro huerto y salsa romescu</i>	24

Carnes

Pluma Ibérica <i>con gratén de patatas y crema suave de nuestro queso curado al Syrah</i>	22
Costillitas de Corzo <i>encostradas en pistacho, migas de pastor y salsa de miel y tomillo</i>	24
Solomillo de Ternera <i>con crujiente de nuestra provoleta y cítricos</i>	26
Lomo de Buey <i>con puré de patata frita y pimientos en tempura</i>	24
Lingote de Lechazo <i>con couscous, salsa de yougurt y pan de pita</i>	24
Tataki de Presa Ibérica Marinada <i>con brotes de soja y sésamo negro</i>	22

Postres

Nuestra Tarta de Queso de Cabra <i>con nueces, miel y maracuyá</i>	6.50
Torrija al Estilo Warehouse <i>de pan brioche, con crema de almendra y helado de café</i>	6.50
Crumble de Manzana Tibio <i>con helado de leche merengada</i>	6.50
Nuestro Helado de Óleo de Padua <i>con sopa de chocolate blanco y bizcocho de almendra</i>	6.50
Nuestra Versión de Piña Colada	6.50
Brownie de Chocolate <i>con helado de vainilla</i>	6.50

Precios en €, IVA inc.