****

***ENTRANTES FRIOS***

* SURTIDO DE IBÉRICOS…………………………………………………………………………..…………………..………………………..........18€
* JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA………………………...................................................................................................24€
* TABLA DE QUESOS DE LA TIERRA CON MEMBRILLO Y MERMELADA DE TOMATE……………………………………....…18€
* LASCAS DE FOIE FRESCO CON FRUTAS DEL BOSQUE, VINAGRETA BALSAMICA Y PAN DE PASAS…..…..…..….....18€
* ENSALADA TEMPLADA DE LANGOSTINOS Y SETA DE OSTRA,NUECES Y SAL DE OLIVAS NEGRAS, …………..……. 15€
* BURRATA CON GAZPACHO, PESTO VERDE Y BROTES TIERNOS………………………………………...…………….14€
* ENSALADA DE JAMON, ANACARDOS Y QUESO DE CABRA TOSTADO, ALIÑADO CON MIEL Y MOSTAZA…….…….14€
* CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA CON TOQUES ORIENTALES………………………………………...…………………..……..…..14€

***ENTRANTES CALIENTES***

* DÚO DE CROQUETAS ( JAMÓN IBÉRICO Y RABO DE TORO)………………………………..………………..…………………….12€
* TORREZNO CRUJIENTE CON PATATAS MENEAS, PIPARRAS Y PIMENTON DE LA VERA…………………………………..15€
* BOCATA CLUB DÑA. BRIGIDA CON PAN BRIOCHE, JAMON, QUESO, BACON, CEBOLLA CONFITADA,

POLLO, TOMATE, LECHUGA Y HUEVO…………………………………………………..…………………………………………..…….14€

* HAMBURGUESA DE TERNERA CHARRA CON LECHUGA, TOMATE, QUESO CHEDAR, JAMÓN Y PATATAS………...14€
* LINGUINI DE PASTA NEGRA A LA CREMA DE GAMBA ROJA CON LANGOSTINOS PIÑONES Y ALBAHACA………..15€
* PARRILLADA DE VERDURAS Y MOJO VERDE CON MATICES DE BLANCO FINO …………………………………………….11€
* GAMBONES ASADOS A LA SAL CON BROTES TIERNOS Y PICADA DE AJO Y PEREJIL………………………………..…...18€
* CALAMARES DE POTERA A LA ANDALUZA CON ESPUMA DE ALIOLI CON CITRONELA…………………………….....…15€
* HUEVOS DE CORRAL CON CARABINEROS SOBRE PANADERA Y SU CREMA FINA ............................................20€

***SOPAS Y ARROCES***

* RISOTTO DE TROMPETAS DE LA MUERTE CON FOIE Y GALLETA DE PARMESANO...............................................…17€
* ARROZ MELOSO DE VERDURITAS CON LANGOSTINOS Y PULPO BRASEADO……………………………………………....……..18€
* GAZPACHO TRADICIONAL CON SU GUARNICION DE VERDURAS Y JAMÓN IBÉRICO………………………….….…………...11€
* ARROZ CALDOSO DE BUEY DE MAR (PARA DOS PERSONAS) ………………………………………………………………………….…30€

***PESCADOS***

* MERLUZA DE PINCHO EN SALSA VERDE, CON ALMEJAS, COLAS DE LANGOSTINO Y VERDURITAS……..……….…20€
* LUBINA DE ESTERO CON GUISO DE CHIPIRONES Y KATSOUBUSI…………………………………………….……………..…..19€
* LOMO DE BACALAO CONFITADO, CON SALTEADO DE HONGOS SILVESTRES……..………………………………….…....17€
* BACALAO DORADO A NUESTRA MANERA CON SAL DE OLIVAS Y CEBOLLA ROJA ENCURTIDA…………………….…16€
* COCOCHAS DE MERLUZA EN SALSAS VERDE……………………………………………………………………………………………..18€
* TATAKI DE ATÚN, ZORONGOLLO DE PIMIENTOS ASADOS, PONZU, SESAMO Y PERLAS DE WASABI..............…20€

***CARNES***

* ENTRECOT DE TERNERA CHARRA CON PATATAS Y VERDURITAS ASADAS……………………………….............................22€
* SOLOMILLO DE VACUNO GLASEADO A LA MIEL Y MOSTAZA CON PATATAS A LA CERVEZA …………………………..….24€
* CANELONES DE CARRILLERA IBERICA ESTOFADA EN SU PROPIO JUGO ………………………………………………………..……16€
* PLUMA IBERICA, MIGAS DEL PASTOR CON UVAS PASAS Y REDUCCION DE VINO TINTO…………………………………….21€
* PRESA IBERICA MARINADA CON PATATAS Y CHALOTAS ASADAS Y SOFRITO DE AJO………………………………………….21€
* CHULETÓN DE TERNERA CHARRA 1KG A LA BRASA CON GUARNICIÓN…………………………………………..……….…..……38€

***POSTRES***

* BIZCOCHO DE ZANAHORIA, CREMA DE QUESO SOBRE TE DE CANELA, CLAVO Y MENTA…………………………………6€
* NUESTRO SOLERO CON CHANTILLI, VELO DE MANGO, FRAMBUESAS Y MENTA …………………………………….……….6€
* COULAN DE CHOCOLATE TEMPLADO CON HELADO DE 3 CHOCOLATES Y CREMA DE CACAO……………..……..……6€
* TORRIJA DE BRIOCHE A LA VAINILLA CON CREMA INGLESA Y HELADO DE CAFÉ………………………………………………6€
* TARTA DE QUESO DÑA. BRIGIDA CON FRESAS Y HELADO ……………………………………………………………………………….6€
* SURTIDO DE HELADOS GURMET EN TULIPA ……………………………………………………………………………………………………6€

***MENU DEGUSTACIÓN***

TATAKI DE ATUN ROJO PIMIENTO ASADO SOJA Y SESAMO

LASCAS DE FOIE CON FRUTOS ROJOS, VINAGRETA BALSAMICA Y PAN DE PASAS

LOMITO DE LUBINA SOBRE GUISO DE CHIPIRONES Y KATSOUBUSI

PLUMA IBERICA MIGAS Y REDUCCION DE VINO TINTO

COULAN DE CHOCOLATE TEMPLADO CON HELADO DE 3 CHOCOLATES Y CREMA DE CACAO

**40,00 €**

**………………………………………………………………………………**

**MENÚ EJECUTIVO**

***PRIMEROS***

WOK DE VERDURAS SALTEADAS CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA Y JAMON CRUJIENTE

MELOSO DE ARROZ NEGRO

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE BRANDADA DE BACALAO Y CREMA FINA DE GAMBAS

***SEGUNDOS***

SOLOMILLO IBERICO A LA PARRILLA PURE RUSTICO CON: CREMA DE QUESO O DE BOLETUS

BACALAO AL HORNO CON MICROPISTO DE VERDURAS Y MOJO VERDE

POLLO PICATON ASADO CON PANADERASY JUGO DE SU ASADO

***POSTRES***

SORBETE DE LA CASA

BROWNIE DE CHOCOLATE CON ESPUMA DE CACAO

MUS DE YOGUR CON GALLETA, TRIGO INFLADO Y MIEL

**25,00€**

Una bebida incluida (cerveza, agua, refresco o vino), pan y café.

**………………………………………………………………………………**

***MENÚ INFANTIL***

**PRIMERO**

PASTA BOLOGNESA, PASTA CARBONARA, PECHUGA DE POLLO EMPANADA CON PATATAS

MERLUZA A LA ROMANA CON PATATAS

**POSTRE**

HELADOS VARIADO, TARTA DE CHOCOLATE, YOGURT

(*HASTA 14 AÑOS*)…...**14,00€**