

Entrantes

Milhojas de atún y piquillos con calabacín, tomate y vinagreta ligera de cerezas.

Gazpachuelo de sandía con carabineros.

Tartar de chicharro con vichyssoise y espárragos verdes.

Sopa de carrilleras de cerdo ibérico envueltas en lechuga.

Verduras a la brasa con bacalao confitado y vinagreta de pasas y piñones.

Vol-au-vent de bacalao ajo arriero con huevo frito de granja.

Fantástica bouillabaisse.

Tarta Tatin de tomate.

Ensalada de codorniz en escabeche con foie.

Ensalada de carpaccio de solomillo de jabalí con mermelada de cebolla.

Coca de hígado de pato y verduras al aceite de oliva.

Raviolis rellenos de Cigalas y su crema.

Porrusalda con lascas de bacalao.

Platos de pescado

Zarzuela de pescado.

Bacalao con pisto de berenjena y salsa de aceituna negra.

Mero al horno con endibias, salsa de zanahoria y coco.

Lubina al horno con berenjena y chutney de mango.

Bacalao confitado y una crema ligera al pil-pil.

Rodaballo al horno con verduritas.

Merluza con cigalitas.

Platos con carne

Foie gras a la plancha sobre salsa de mango y miel con mermelada especiada de frutas.

Solomillo de corzo con manzanas, castañas y mantequilla de especias.

Crujientes de manitas de cerdo.

Solomillo de jabalí con setas y foie.

Pastella árabe de pintada

Civet de liebre con pochas

Carrillera de ternera con puré de patata

Postres

Tarta de queso de cabra con mermelada de moras de Cutamilla.

Brochetas de mango y piña con su helado.

Pastel de chocolate con crema inglesa.

Brazo de gitano relleno de crema caramelizado.

Bizcochitos con frambuesa, su helado y crema de queso.

Crema de chocolate y mousse de caramelo o viceversa.

Bizcocho cremoso de chocolate y salsa de pistacho.

Macarons de frutos del bosque y lavanda.

Pastel de castañas y merengue con salsa de chocolate.

Tesoro de frambuesas y vainilla.

Café

Infusiones

Petit- four