

## ENSALADAS Y VERDURAS

Ensalada de zanahoria con brotes tiernos, queso de cabra, pasas y vinagreta ligera de soja.....	9,90 €
Ensalada de aguacate, atún y tomate con mayonesa de jengibre.....	11,00 €
Ensalada de brotes con salmón ahumado, níscalos confitados, queso feta y vinagreta de pepino, mostaza y miel.....	15,25 €

## ENTRANTES CLÁSICOS

Jamón Ibérico de bellota 5J Sánchez Romero Carvajal con pan de cristal y tomate.....	23,75 €
Jamón Ibérico de cebo con pan de cristal y tomate.....	15,95 €
Tomate de temporada con anchoas del Cantábrico "Lolin" y aceite de oliva picual.....	21,95 €
Panaché de quesos Europeos con aceite de trufa y frutos secos	13,25 €
Croquetas caseras surtidas.....	13,25 €

## ENTRANTES DEL CHEFF

Tartar de salmón rojo de Alaska con aguacate y helado de pepino e hinojo.....	13,95 €
Confit de patatas con pulpo de roca y jamón Ibérico.....	19,90 €
Terrina de foie fresco con tostas de pan de centeno y reducción de Pedro Ximénez.....	22,00 €
Carpaccio de vieiras con sorbete de pepino y tartar de verduras frescas.....	17,90 €
Carpaccio de buey con virutas de foie y aceite de oliva confitado en ceps.....	19,90 €
Steak tartar de solomillo de ternera nacional.....	19,25 €

## LOS ARROCES (Mínimo 2 personas. Precio por persona)

Paella mixta.....	6,95 €
Risotto de jamón, espárragos trigueros y setas chinas.....	8,90 €
Arroz caldero del Mar Menor con marisco.....	9,90 €

## VEGETARIANO

Perdices de lechuga con tomate de la huerta, tallos, tapenade y cebolletas.....	7,15 €
Revuelto de setas con trigueros, ajos tiernos y queso fresco planchado.....	8,25 €
Tagliatelle al pesto Genovese.....	9,90 €

## PESCADOS DE TEMPORADA

Lenguado en jugo de chirlas a la salvia con sésamo, nueces de macadamia y hortalizas salteadas.....	19,50 €
Suprema de merluza en salsa verde y vinagreta de almejas con polvo de jamón.....	15,50 €
Lomo de bacalao con sus cocochas en crema ligera de patatas y pimiento verde.....	16,25 €
Milhojas de atún y piquillo con calabacín, tomate y vinagreta de cerezas.....	14,90 €
Lomo de pargo con avellanas, gamba roja y vinagreta de acelgas.....	16,75 €

Los productos de la pesca afectados por el R. D. 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la arasitosis por anisakis, que se sirvan en este establecimiento han sido sometidos a congelación en los términos establecidos.

## CARNES DE NUESTRAS DEHESAS

Entrecot de buey con flores de sal, salsa cabernet sauvignon, mozzarella, anchoas y patatas avainilladas.....	19,25 €
Solomillo de ternera a la brasa con salteado de tomate cherry, ajos tiernos y salsa de vino tinto.....	19,90 €
Albóndigas de ciervo estofadas con setas de cardo y verduritas frescas.....	15,50 €
Muslo de pato asado con melocotón de Calanda marinado y salsa de mango a la menta .....	14,25 €
Presa Ibérica a la brasa con tostas violetas y glaseado de naranja .....	13,25 €

## POSTRES DE LA CASA

(Precio por persona)

Coulant de chocolate con helado de vainilla y avellana caramelizada .....	6,95 €
Strudel de manzana y ciruelas pasas con semilla de sésamo y helado de canela .....	5,50 €
Milhojas de galleta crujiente de naranja con su crema .....	5,95 €
Raviolis de chocolate fritos con salsa de avellana .....	4,50 €
Torta casera de queso con crema de frutos rojos al aroma de cardomomo.....	4,95 €
Sorbetes variados.....	3,75 €
Ensalada de fruta variada con helado de yogurt y caramelo.....	5,50 €

HOTEL . RESTAURANTE



## SUGERENCIAS