

GRACIAS POR TU
VISITA

BIENVENIDO

En los próximos minutos podrás vivir una experiencia gastronómica de alto nivel. Esperamos que disfrutes de esta carta tanto como nosotros al crear los platos más exquisitos y singulares de la comarca. El cariño que le prestamos a todos los detalles, el distinguido servicio de nuestro personal y nuestra variada carta, harán que degustes el momento en compañía, grupos o celebraciones. Nuestros espacios te permitirán personalizar tu experiencia prácticamente sin límites.

Periódicamente añadimos nuevos platos a nuestra carta para que siempre disfrutes de experiencias gastronómicas únicas.

ENSALADAS Y VERDURAS

-Ensalada Templada de Perdiz en escabeche con frutos secos y cebolla caramelizada	13,50 €
-Ensalada Templada de Calamar Nacional con papaya, bouquet de lechuga y vinagreta de soja y lima	15,75 €
-Tomate de Temporada Especiado con mermelada AOVE y Ventresca de Caballa	17,50 €

ENTRANTES PARA COMPARTIR

-Jamón Ibérico de bellota y queso Boffard reserva con pan de cristal y tomate	24,00 €
-Jamón ibérico de cebo y queso boffard reserva con pan de cristal y tomate	17,75 €
-Queso de Uleila del Campo a la plancha con tomate raf liofilizado, compota de tomate semi-seco y aceite de trufa negra	17,75 €
-Terrina Casera de Mi cuit de pato francés con gel de Pedro Ximenez, mermelada de higo y salsa de coñac	21,00 €
-Carpaccio de Solomillo de vaca vieja con salsa de oliva negra y arena de parmesano	16,50 €
-Pata de pulpo asada con huevo ahumado, puré de kale y guiso picante de tomate y pimiento asado	22,00 €
-Calamar rústico con gambones salteados en salsa de pasta de curry rojo y lingote de panceta ibérica confitada	17,75 €
-Tartar de Salmón en vinagreta de soja, cítricos y salsa de chili picante con guacamole y gel dulce de fruta de la pasión	19,50 €
-Tartar de atún picante con jengibre y helado de pepino	18,00 €
-Salteado de setas de temporada con trigueros y langostinos con jugo de pintada asada	13,75, €

VINOS

Tintos

Ribera del Duero (Crianza)

Matarromera	34,75 €	Neptis Expresión. Vino de autor	31,75 €
Protos	26,50 €	Dehesa de los Canónigos	33,75 €
Valduero una cepa	39,50 €	Pesquera	29,50 €
Emilio Moro	31,00 €	Pago de los Capellanes	34,75 €
De Blas Serrano	29,50 €	Tomás Postigo	42,90 €
Arco de Curiel	17,50 €		
Balbas	22,00 €		

Ribera del Duero (Joven)

Protos	14,75 €	Hito (Bodegas Cepa 21)	16,75 €
Finca Resalso	15,50 €	Arcum (Arco de Curiel)	11,75 €
Balbas	12,50 €		

Rioja (Crianza)

Ramón Bilbao Edición Limitada	19,50 €	Lan	12,50 €
Luis Cañas	17,50 €	Ramón Bilbao	15,50 €
Luis Cañas 1/2	11,50 €	Ramón Bilbao 3/8	9,50 €

Otras denominaciones

Tierra de Almería

Tintos

Didacus (Serón)	12,50 €
Talento (Fuentevictoria)	9,50 €
Cabal (Fuentevictoria)	8,25 €

Blancos

Sulayr (Laujar)	9,00 €
Bosquet (Laujar)	9,75 €

VINOS

Rosados

Lambrusco (Italia)	7,75 €
Peñascal (Castilla y León)	8,50 €
Homenaje (Navarra)	9,90 €
Yllera 5.5 (Rueda)	11,00 €

Blancos

Mar de Frandes (Albariño)	24,00 €
Martín Codax (Rías Baixas)	18,50 €
Enate Chardoney 234 (Somontano)	15,25 €
Yllera 5.5 (Castilla y León - Rueda)	11,95 €
Mantel Blanco Barrica (Rueda)	28,75 €
Viña Calera (Rueda)	9,90 €
Duquesa de Valladolid (Rueda)	9,90 €
José Paiante Cuvee (Rueda)	45,00 €
La Guita Jerez	11,00 €

Cavas y Champán

Juve y Camps Brut Nature	26,00 €
Moet & Chandon Brut Imperial	61,00 €
Freixenet Cordon Negro Brut	12,00 €
Agustí Torelló Mata Reserva	20,00 €
Anna de Codorniu	18,75 €
Sidra el Gaitero Extra	7.50 €

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

-Paella mixta	9,00 €
-Paella de marisco	10,00 €
-Arroz caldoso de marisco	11,50 €
-Risotto de gurullos tradicional con setas y costillas	11,50 €

DE CUCHARA

-Puchero del día (pregunte a nuestro maitre)	
-Crema de zanahoria y calabacín	6,50 €

VEGETARIANO

Para compartir...

-Menestra de verduras frescas con hierbas fritas y aceite de sésamo	10,00 €
-Tomate marinado con cítricos, mantequilla de anacardo, aceite de yuzu, hinojo, rábano y vinagre de frambuesa	12,00 €
-Salteado de tagliatelle oriental con seitan, tofu, hortalizas y champiñones	11,00 €
-Parrillada de Verduras de Almería con salsa Romesco	12,50 €

Por persona...

-Menestra de verduras frescas con hierbas fritas y aceite de sésamo	5,50 €
-Tomate marinado con cítricos, mantequilla de anacardo, aceite de yuzu, hinojo, rábano y vinagre de frambuesa	6,50 €
-Salteado de tagliatelle oriental con seitan, tofu, hortalizas y champiñones	6,00 €
-Parrillada de verduras de Almería con salsa Romesco	6,75 €

PESCADOS DE NUESTROS MARES

-Lomo de Bacalao fresco confitado en Oro de Tabernas sobre cremoso de marmitako y verduras salteadas	14,50 €
-Merluza de Pincho con salsa verde planctónica y tempura de verduras	16,00 €
-Atún Rojo con jugo de ternera, tartar de tomate y helado de té verde	15,50 €
-Lenguado a la plancha con concasse de tomate, espinacas salteadas y trigueros asados con mantequilla gratinada	18,50 €
-Gallo Pedro asado con toffee, arroz al azafrán y mini verduras crujientes	21,00 €

POSTRES DE LA CASA

(Precio por persona)

-Ensalada de frutas del tiempo con sorbete de mandarina y vino moscatel de naranja (Individual)	4,50 €
-Ensalada de frutas del tiempo con sorbete de mandarina y vino moscatel de naranja (Para 4 personas)	16,00 €
-Tarta de queso casera con helado de grosella	5,75 €
-Pastel templado de chocolate blanco, frambuesa y pistacho con esponjoso de yogurt y sorbete de frambuesa	6,25 €
-Pera Confitada y caramelizada sobre hojaldre relleno de crema pastelera con helado de vainilla y caramelo	5,50 €
-Sorbetes Sabores	4,25 €
-Coulant de chocolate con helado de vainilla y crema de avellana	6,75 €

CARNES DE NUESTRAS DEHESAS

-Solomillo de cerdo especial de la casa con hierbas, queso fundido, cebolla caramelizada con salsa de Oporto y chips de patatas	14,50 €
-Codillo de cordero lacado con amaretto, tomillo y limón, con cuajada de almendra y mollejas	16,50 €
-Solomillo de Venado con trompetas de la muerte, enebro y puré de castaña y jugo de remolacha	18,50 €
-Presa Ibérica de Bellota con patatas revolcadas y cremoso de torta al casar	16,75 €
-Solomillo de ternera con foie, crema trufada y teja de parmesano crujiente	21,00 €

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