



---

## CARNES Y AVES

Tournedó de Ternera Joven y Foie 24,80€

Centro de entrecot (lomo alto),  
puré de patata ratte con lima,  
verduritas a la inglesa  
y jugo glace de cocción. 22,50€

Secreto de Duroc de Teruel 16,20€  
cocido a baja temperatura  
con douxelle de patatas especiadas.

Carrillada de vaca madurada 18,00€  
“35 días” cocida a baja temperatura,  
puré de patata Ratte con lima  
y glace de jarrete tostado.

Callos al estilo tradicional con Foie 16,00€  
a la sartén.

Chuletón de vaca madurado 32,00€  
“40 días” 600 gramos aprox,  
cous-cous de napicol  
y pimientos del padron.



---

Surtido de panes y pastas saladas  
2,20 € por persona

Aceite de oliva virgen extra  
premium Comunidad Valenciana  
2.50 €

## ENTRANTES NUESTROS TRADICIONALES

Jamón Ibérico.  
(D.O. Guijuelo) 19,85€

Gamba blanca fresca cocida  
con agua de mar  
y mahonesa de crustáceos. 17,00€

Nécoras a la sartén con espárragos  
y crema de crustáceos. 20,00€

Salteado de Foie y Setas  
con caramelo de Caberné-Sauvignon 17,00€

Huevos Rotos con Jamón Ibérico  
y aceite de Oliva 15,50€

I.V.A. INCLUIDO



## ENTRANTES NOVEDADES DE ESTACIÓN

Tataki de atún rojo, cremoso de manzana y curry, wakame y arroz negro crujiente.	16,00€	Croquetas de ternera madurada, mahonesa de trufa y panceta fundida ( 2 unidades)	7,00€
Ensalada de burrata, tomate de estación, rúcula , carpaccio de calabacín, frutos secos y aderezo de romero.	14,00€	Pulpo “espatarrat” tostado, crema de patata de arena, pimentón de la Vera y almendras Marcona.	20,00€
Mojama, rúcula, parmesano y crocante de cereales tostados. (Unidad)	5,60€	Zamburiñas a la sartén con chantilly salada de jamón ibérico, shitake y cebollita tierna. (Unidad)	4,50€
Bombones de foie gras al natural, toffee de avellanas y anacardos con dulce de calabaza Cidra (Unidad)	5,00€	Huevos fritos de corral, papas naturales, foie gras y queso curado trufado	18,00€

## PESCADOS Y MARISCOS

Lomo de Rodaballo, Setas de Estación Cremosas, Jamón de Bellota y Panceta en Crocante	18,80€
Lomo de Bacalao en confit, Puré de Patata Ratte y lima con su crema avainillada.	18,00€
Lomo de Lubina, Douxelle de surtido de setas con costra de cebollino y nuez.	18,00€
Cocochas de bacalao al ajillo, cremoso de calabaza, verduritas y cous-cous de napicol	17,80€
Medallones de rape a la plancha con verduritas ecológicas.	22,50€

---

I.V.A. INCLUIDO