

ENTRADAS:

🍴 Jamón ibérico. 22,50

🍴 Terrina de foie hecho en casa con manzana caramelizada, confitura ácida de mango y Pedro Ximenez. 14,00

🍴 Croquetas de jamón ibérico (8 Piezas). 8,40

🍴 Croquetas de rabo de toro y hongos. (8 Piezas). 8,40

🍴 Crujiente de morcilla con salsa de piquillo y chips de patatas. (3 Piezas). 7,50

🍴 Pulpo frito estilo Gobilem, con espuma de patata y mojo picón. 14,00

🍴 Vieira y chipirón parrilla con verduras, polvo jamón picante y salsa de cava. 14,00

🍴 Espárragos en tempura sobre crema de tomate, langostinos y lima. 13,50

🍴 Coca de verduras escalibadas con secreto ibérico ahumado al tomillo y vinagreta de pistacho y soja. 12,00

🍴 Huevo confitado con pisto, migas, patatas con jamón ibérico y salsa de ajetes. 10,00

ENSALADAS Y VERDURAS:

🍴 Ensalada de lubina escabechada a la naranja con langostino crujiente. 12,50

🍴 Ensalada de magret pato con pera y queso azul en vinagreta de mostaza y miel. 10,50

🍴 Wok de Verduras salteadas con terciopelo de San Simón, langostinos y pulpo. 11,00

🍴 Crema de setas y avellanas con vieira marinada al horno. 12,50

🍴 Alcachofas confitadas con albondiguillas de ibérico y salsa de setas. 12,00

ARROCES:

🍴 Arroz meloso con gambas, almejas y rape. 17,50

🍴 Risotto de setas y boletus edulis. 17,00

PESCADOS:

- 🍷 Merluza en salsa verde con almejas, sepia y hongos. 21,00
- 🍷 Merluza al horno con chutney de zanahorias, puré de ajo negro y mayonesa de hierbas. 19,50
- 🍷 Lubina al horno con sopa tibia de patata, jengibre y picada de tomate, pasas y piñones. 21,00
- 🍷 Rapito de tripa negra al horno con piperada de mostaza antigua y cebolletas confitadas. 21,00
- 🍷 Bacalao confitado con espinacas, puré de puerro y manzana en pil pil de boletus. 19,50
- 🍷 Dorada al horno en costra de sal y pimienta sichuan con brandada de bacalao, compota de tomate y refrito de choricerros. 20,00

CARNES:

- 🍷 Lomo de cebón a la parrilla con su guarnición. 22,00
- 🍷 Carrilladas ibéricas estofadas con vinagreta de habitas y puré de calabaza. 19,00
- 🍷 Tartar de nuestras mejores carnes con hongos y foie, tallarin de patata y rollito de queso crujiente. 19,00
- 🍷 Solomillo de buey caramelizado a la mostaza, cebolla ahumada y tres purés. 22,00
- 🍷 Lasaña de confit de pato y shiitake en salsa de oporto y chips de verduras. 20,00
- 🍷 Foie de pato asado con naranja, mango, vainilla y moscovado. 24,00
- 🍷 Ciervo marinado al enebro, hecho al horno y salsa de toffee. 22,00

🍷 Sugerimos para toda la mesa nuestro ``MENU GOURMET``
Dos Primeros, Pescado, Carne, Postre, Café y Vino (Viña Cerrada Cza)
Precio: 30,00.-€ Por comensal "MAXIMO 8 PERSONAS"

◆ Si usted es alérgico a algún alimento, por favor, díganoslo.
I.V.A. 10% no incluido

Postres:

- ✿ Milhojas crujientes de mousse de avellana y helado de guanaja 6,50
- ✿ Tarta fina de manzana caliente con helado de canela 8, 50
(Hecha al momento 10 minutos)
- ✿ Tubo chocolate relleno de espuma de cacao, menta y su helado. 7,00
 - ✿ Canutos hojaldrados rellenos de queso, con crema helada de calabaza. 6,50
- ✿ Tocinillo de fruta de la pasión con crema helada de coco. 6,50
 - ✿ Sorbete de limón al cava 4,50
 - ✿ Zumo de naranja natural 4,00

Otros Cafés:

☼ Café Irlandés. 6,00

Café, whisky irlandés quemado, azúcar de caña y nata semi-montada.

☼ Café Escocés. 6,00

Café, whisky escocés y helado de vainilla.

☼ Café Puncino. 6,00

Café, ron caliente y azúcar de caña.

☼ Café Jamaicano. 6,00

Café de Jamaica, Tía Maria, azúcar de caña y nata semi-montada.

☼ Café Frances. 6,00

Café, Grand Marnier caliente, azúcar en polvo y nata batida.

☼ Café Gobolem. 5,00

Café, leche condensada y espuma de leche.

☼ Café de la Aldea. 5,50

Café, orujo blanco un poco quemado y azúcar.

10% I.V.A. no incluido