



AROMA

Por Mario Sandoval

ENTRANTES

Caviar Osetra y su guarnición	SM
Jamón Ibérico puro de bellota con pan tumaca	24€
Ensalada de foie con vinagreta de fresa y aguacate	19€
Alcachofa a baja temperatura con romesco y panceta ibérica	18€
Arroz meloso de pato confitado con boletus y piñones	18€
Ravioli de crustáceo y verduritas con salsa de champagne y azafrán	19€
Panaché de verduras de temporada con su jugo ligado	17€
Guiso de setas de temporada con trufa, yema de huevo poché y foie	18€
Tartar de bogavante con aceite de chile, chalota y su salsa Americana	23€
Huevo poché con setas de temporada y trufa	16€
Carabinero envuelto en yuca, salsa de soja con jarabe de arce y pimienta negra	22€

PESCADOS

Tartar de atún rojo con guacamole y salsa de soja con hojas de lima	24€
Esturión en escabeche al azafrán y berenjena con ajo morado de las Pedroñeras	26€
Chipirón de anzuelo encebollado con jugo de chalotas tostadas	23€
Pulpo a la brasa con mole verde y mahonesa especiada	24€
Rodaballo salvaje al horno con pimientos de cristal confitado, tomate rosa y chips de ajo	24€

CARNES

Suprema de pichón con su estofado, puré de castañas y setas de temporada	24€
Tournedó de solomillo con foie, frambuesa y reducción de vino tinto	28€
Cochinillo confitado sobre terrina de vegetales ahumados y encurtidos	26€
Steak tartar de solomillo de ternera con mostaza antigua y perlas de pepino	28€
Paletilla de cordero con migas de panceta ibérica y chorizo	28€
Aperitivo, Pan y Mignardises	5€

**Para alergias e intolerancias, por favor consulte a nuestro personal
IVA incluido**