

Dessert



Parfait de Almendras en Torno al Chocolate



Sweet Cítricos Envasados



Dulces Locuras Navideñas



Glass Lemon Pie



Chocolate 2019



Sweet Citric Fruits Served in a Glass



Chocolate Inspired Almond Parfait



Christmas 'Indulgence ' Petit Four

Bebidas alcohólicas



Champán

Pizza



niebla

Carne de pollo



Cacerola

Cocktails



Mula de Moscú

9

White wine



Yellow Label

Sweets & Ice



Galletas

Beverages



Red: Mingortiz. D.O. C. Rioja



White: Finca Garabelos. D.O. Rías Baixas



Red: Amaren Crianza. D.O.C. Rioja



White: José Pariente Fermentado en Barrica D.O. Rueda

Bakery



Bar

Entrantes / Starters



Lingote cremoso de mejillones con milhojas de patata y salsa tártara

15
€



Verduras y setas a la carbonara, con crujiente de ahumados

17
€



Guiso de alcachofas de todo tipo y pasta de trigo duro

17
€



Salteado de garbanzos con foie, anguila y untuoso de perejil

20
€



Mar y montaña de pulpo y papada ibérica con causa limeña

16
€



Setas, langostinos y jamón ibérico, con yema al natural y vino oloroso

16
€



Ensalada de kale, brócoli, carabinero y hummus cítrico

12
€



Envuelto de pato confitado con foie y trufa

14
€



Tortilla cremosa abierta de calamarritos, chanquetes y all i oli

14
€

Para comenzar / Appetizers



Ensaladilla rusa marina al corte



Las croquetas: de jamón, boletus o chipirones en su tinta (3 ud./6ud.)



Jamón Ibérico con pan con tomate



Ostras Amélie Fine de Claire N°3 Especial (1ud./3ud.)

Plato principal / Main Course



Arroz socarrat de sepia y sobrasada

16
€



Canelón de rabo de toro con salsa de trufa y boletus

28
€



Cochinillo ibérico asado, migas de pastor, zanahoria y endivias a la vainilla

28
€



Pollo de corral Tikka masala con vainas verdes y coco

18
€



Big Duck . Hamburguesa de pato, chutney de tomate y cremoso de mostaza verde*

15
€



Lomo de ciervo a la llama, con cuajada de leche, calabaza y taninos

28
€



Steak tartar: en tosta y con cuajada de hierbas

23
€



Corvina a la llama con mango, quinoa y algas*

23
€



Fish Chips: rape, gofre de patata, tártara y romesco

25
€



Merluza asada con costra especiada y sopa crema marina

24
€



Yin y yang de bacalao: negro en tempura y confitado en lascas

25
€



Tartar de atún, mango y aguacate con pan suflado y kimchi

26
€

Menú degustación / Seasonal Menu



Corvina a la llama con mango, quinoa y algas

Menú Nochebuena



Bellini de Melocotón



Jarrete de Cordero Lacado con Salsa de Trufa y Boletus; Asado y Chips de Tubérculos



Ensalada Waldorf de un Bocado



Lingote de Foie Dorado



Merluza a 63°C, Cebollitas Rellenas y Velouté de Vermut



Ostra con Gofre de Patata



Croqueta de Boletus con pez Mantequilla y Trufa



Ravioli Abierto de Txangurro y Vainas con Crema de Erizos

Bodega



Blanco: José Pariente Fermentado en Barrica. D.O. Rueda



Tinto: Amaren Crianza. D.O.C. Rioja



Cava: Burbujas By FRX. D.O. Cava



Blanco: Finca Garabelos. D.O. Rías Baixas



Tinto: Mingortiz. D.O. C. Rioja



Champagne: Veuve Clicquot Yellow Label A.O.C Champagne

Menú Nochebuena opción



Clicquot



Veuve

Menú Fin de Año 2018



Taco de Rape Envuelto en Especias con Patatas al Azafrán y Sopa Gustosa



Bogavante, Calabaza Asada, Sabayón de Trufa y Panceta Ahumada



Muslo de Pintada Relleno con Setas Salteadas, Chutney de Tomate y Migas

New Year's Eve Menu



Lobster, Roasted Pumpkin, Truffle Zabaione and Smoked Panceta



Monkfish Wrapped in Spices with Saffron Potatoes and Savoury Soup



Guineafowl Thigh Roll Stuffed with Stir Fried Mushrooms, Tomato Chutney and Bread Crumbs

Sin clasificar



Hake Baked at 63°C, Stuffed Scallions and Vermouth Velouté Sauce



Gold Foie Gras Ingot



Bite-Size Waldorf Salad



Oyster with Potato Waffle



Boletus Croquette with Butterfish and Truffle



Crab and Green Pea Ravioli with Cream of Sea Urchin



Roasted Lamb Shank Dressed with Boletus and Truffle Sauce; and Tuber Chips



Peach Bellini