

The background features a stylized illustration of leaves. There are two large orange leaves with grey outlines, one on the left and one on the right. A smaller green leaf with a grey outline is positioned at the bottom left. The leaves are layered, with the orange ones appearing behind the green one.

Nuestra cocina es un espacio de trabajo en el que existen trazas de los **14 grupos de alimentos** que estipula la ley de información Alimentaria (Alérgenos), de acuerdo a la **Normativa 1169/2011**

Si padece alguna intolerancia o alergia, tiene a su disposición nuestra carta de alérgenos y personal preparado para poder asesorarle.

No imagine cómo está hecho o de qué.
Pregúntenos.

Le Recomendamos ...

Roble de **Boletus** con **Micuit** de Pato y Pasas 12,00 €

Paté de **cabrales** con **dátiles** 14,00 €

Paté de **Berenjena** con **Orejones** 12,00€
Acompañado de mermelada de **Pimiento Rojo**

Ensalada "**Cucurbita Pepo**" 13,00 €

Calabacín plancheado, **pepino** laminado, **maiz** brillante, virutas de **zanahoria** y lomititos de **aguacate** con vinagreta de **arándanos**

Teja Marina 15,00 €

Pulchardus escabechadas con **cebolla**, **zanahoria** y vinagreta de **pepinillos** con **melocotón** sobre una **teja** tradicional

Bombones de **morcilla** con **manzana** y **espuma** de **pimiento** 10,00 €

Límite 24!! 22,00 €

Rabo estofado con ingredientes **japoneses** guarnición de **sushi**
con **nuez pecana**

Atún sous-vide 22,00 €
con **Alboronía** y crema de **cebolla dulce**

Pan 1,80€

Precios con IVA incluido

... Para comenzar ...

... frío ...

Jamón Ibérico de Bellota cortado a mano 25,00€

Queso Curado de Oveja de "El Pastor de Miraflores de la Sierra" acompañado de mermelada de **Cerveza** 16,00€

Elaboración de Micuit relleno de **Pasas** 14,00€
con Mermelada de **Frambuesa**

Paté de Cabrales con dátiles 14,00€

Paté de Berenjena con **Orejones** 12,00€
Acompañado de mermelada de **Pimiento Rojo**

Roble de Salmón marinado con crema de **Queso especiado** 12,00€

Teja Marina 15,00€

Pulchardus escabechadas con **cebolla, zanahoria** y vinagreta de **pepinillos** con **melocotón**

...Ensaladas...

"**Cucurbita Pepo**" 13,00€

Calabacín plancheado, **pepino** laminado, **maiz brillante**, virutas de **zanahoria** y **lomitos de aguacate** con vinagreta de **arándanos**

"**Chifonada**" 15,00€

Espinaca, tomate, Burrata, pimientos asados y **frutos secos** con vinagreta **pistachos**

"**Malum**" 15,00€

Base de **tartaleta dulce, rúcula, manzana** confitada y **salmón** marinado en cítricos con vinagreta de **mango**.

Precios con IVA incluido

... Para comenzar ...

... caliente ...

Foië de Hígado de Pato con Boletus y Calabacín 19,00€
Servido sobre crema de plátano en láminas de Hojaldre

Quenelles de Berenjena y Queso Parmesano 10,00€
en salsa de pimienta rosa - 4 unidades -

Bombones de morcilla con manzana y espuma de pimiento 10,00€
- 4 unidades -

... nuestras croquetas de ...

... **Ropa Vieja** - 4 unidades - **8,00€**

... **Cabrales con Membrillo** - 4 unidades - **8,00€**

Judiones de la Granja 16,00€
con Chorizo, Rabo y Oreja

Potaje Vegano 16,00€
"Potage" de legumbres, verduras variadas y Boletus

Roble de Boletus con Micuit de Pato y Pasas 12,00€

Sopa de Cocido con virutas de Jamón y Huevo Cocido 9,00€

Cocido Madrileño /por encargo/ 30,00€/persona

Precios con IVA incluido

... Continuamos ...

.... atrevidos....

Rabo estofado con ingredientes japoneses 22,00€
y guarnición de **sushi con nuez pecana**

Lomo de Jabalí 20,00€
Lomo de **Jabalí** macerado en **Brandy** y **especias**, sobre cama de **puerro** y **manzana**, acompañado de crema de **Boletus**

Carrilleras al Chocolate Blanco 20,00€
Carrilleras de cerdo en salsa de chocolate **blanco** de la Fábrica de Chocolate "San Lázaro"

Con Nombre y Apellidos 22,00€
Breseado de **ternera** con **vino tinto D.O. Madrid**

Pierna de lechal con Ciruela pasa 20,00€
Pierna de cordero lechal al horno rellena de ciruela pasa, con **falsa** salsa de **Romescu** y cama de **repollo** glaseado

... Continuamos ...

... una buena carne ...

Lomo de Vaca madura 25,00€

Acompañado de patata glaseada con aroma de tomillo.

Solomillo de Ternera 24,00€

Con puré de patata acompañado de salsa cabrales o pimienta

Entrecot de Ternera 20,00€

Con patata panadera encebollada.

Chuletillas de Lechal 20,00€

Sobre patatas cerilla

Paletilla de Lechal 22,00€

Con patata al horno

... pescados ...

Atún sous-vide 22,00€

Con Alboronía y crema de cebolla dulce

Salmón 19,00€

Lomo de salmón cubierto de salsa de pimiento rojo

Bacalao 20,00€

Bacalao al horno sobre una cama de patata con pimientos aliñados

Precios con IVA incluido