

CARTA

CHEF
Raúl González

Entrantes

Jamon iberico de bellota	26€
Tabla de quesos	18€
Croquetas de rabo a la rondeña	11€
Ensalada de tomates asados, burrata y pesto	12€
Ensalada templada de perdiz escabechada, mango y queso de cabra	13€
Steak tartar	17€
Vieiras, velo de iberico, beurre blanc y trufa	16€
Carabinero, royal de marisco y guiso de sus interiores	17€
Canelones de pato, setas y tartufata	15€
Callos de Bacalao , cangrejo cristal frito	16€

Pescado

Lubina a la plancha, crema de apio y echalote confitada	17€
Rodaballo relleno de marisco, cous cous de coliflor y salsa al cava	18€
Merluza a baja temperatura, escabeche de setas	18€
Chucrut, pargo, marisco, salsa de azafrán	19€
Corvina al horno, veloute , alcachofa	17€

Carnes

Presa iberica, salsa café de paris y verduras baby	18€
Jarrete de chivo malagueño, Parmentier	20€
Solomillo de ternera, foie y trufa	26€
Carre de cordero, patata al mortero con ras el hanout	22€
Lingote de Cochinillo, compota de manzana	20€
Timbal ibérico, yema de corral ahumada	19€

Postres

Mousse de mango y fruta de la pasión	6€
Chocolate en texturas	6€
Tarta de queso con helado de torta de algarrobo	6€
Coulant de dátiles, te negro y jengibre	6€