

## Entradas frías / Cold Appetizers

Jamón Ibérico de bellota de Extremadura <sup>⊗</sup> <i>Extremadura's Iberian acorn ham</i>	23
Torta del Casar D.O.P. <sup>⊗</sup> <i>Torta del Casar D.O.P. (Sheep's milk cheese)</i>	20
Tabla de quesos Extremeños <sup>⊗</sup> <i>Assorted Extremadura cheeses</i>	17
Ensalada de ventresca de atún con tomate kumato <sup>⊗</sup> <i>Belly tuna salad with kumato tomato</i>	12
Ensalada tibia de pato con salsa de frambuesas y arándanos <sup>⊗</sup> <i>Warm duck salad with raspberry and cranberry sauce</i>	14
Codorniz escabechada con brotes tiernos y pimientos asados de piquillo <sup>⊗</sup> <i>Pickled quail with tender shoots and roasted piquillo peppers</i>	14
Carpaccio de refinto y lascas de Grana Padano <sup>⊗</sup> <i>Refinto carpaccio and Grana Padano cheese chips</i>	16
Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra <sup>✓</sup> <i>Crystal bread with tomato and extra virgin olive oil</i>	4
Foie mi-cuit con membrillo y salsa de soja caramelizada <sup>⊗</sup> <i>Foie mi-cuit with quince and caramelized soy sauce</i>	16
Tartar de salmón, algas marinas y esferas de mango <sup>⊗</sup> <i>Salmon tartar, seaweed and mango spheres</i>	19

## Entradas calientes / Hot appetizers

Revuelto de bacalao a la brasa <sup>⊗</sup> <i>Grilled cod with scrambled eggs</i>	11
Estofado de venado con alubias y setas de temporada <sup>⊗</sup> <i>Deer stew with beans and seasonal mushrooms</i>	14
Crema de boletus con migas extremeñas <i>Mushrooms boletus cream with Extremadura crumbs</i>	12
Gambón al ajillo con pimentón de la Vera <sup>⊗</sup> <i>Garlic king prawn with de la Vera's paprika</i>	14
Arroz cremoso de morcilla patatera <sup>⊗</sup> <i>Creamy black pudding rice</i>	11
Gyoza tori - Empanadilla japonesa de pollo <i>Gyoza tori - Japanese chicken dumpling</i>	11
Parrillada de verduras de temporada <sup>✓⊗</sup> <i>Grilled seasonal vegetables</i>	13
Crema de tomate con albahaca fresca y queso de cabra <sup>✓</sup> <i>Tomato cream with fresh basil and goat cheese</i>	12
Boletus salteados con jamón y foie <sup>⊗</sup> <i>Sautéed boletus with ham and foie</i>	16

<sup>⊗</sup> Apto para celiacos / Suitable for celiacs  
<sup>✓</sup> Vegetariano / Vegetarian

## Del mar / From the sea

Lomo de salmón asado con salteado de verduras a la provenzal <sup>⊗</sup> <i>Roasted salmon loin with sautéed vegetables and garlic</i>	18
Bacalao en tempura con alioli de trufa y ensalada fresca <sup>⊗</sup> <i>Cod in tempura with truffle aioli and fresh salad</i>	15
Lomo de lubina sobre arroz cremoso de hongos y Cabrales <sup>⊗</sup> <i>Sea bass fillet on creamy mushrooms rice and Cabrales cheese</i>	16
Merluza en salsa verde con huevos de codorniz <sup>⊗</sup> <i>Hake in green sauce with quail eggs</i>	16

## De la tierra / From the land

Entrecote trinchado con foie y patatas confitadas <sup>⊗</sup> <i>Sirloin steak with foie and candied potatoes</i>	27
Lomo de Angus 500 g, gratén de patatas y escamas al carbón <sup>⊗</sup> <i>Angus loin 500 g, potato gratin and charcoal flakes</i>	39
Solomillo de ternera de Extremadura con salsa de trufas y verduras baby <sup>⊗</sup> <i>Extremadura beef sirloin with truffle sauce and baby vegetables</i>	29
Solomillo de ciervo, mermelada de manzana y salsa de arándanos <sup>⊗</sup> <i>Deer sirloin, apple jam and cranberry sauce</i>	29
Cordero deshuesado asado a baja temperatura con salsa de finas hierbas <sup>⊗</sup> <i>Boneless lamb roasted at low temperature with fine herbs sauce</i>	24
Carrilleras ibéricas, puré de boniatos y salsa de arándanos <sup>⊗</sup> <i>Iberian cheeks, mashed sweet potatoes and cranberry sauce</i>	19

## Postres / Desserts

Mousse de queso con base de galleta crujiente y mermelada de fresas <sup>✓</sup> <i>Cheese mousse with crunchy cookie base and strawberry jam</i>	7
Tiramisú de mascarpone con almíbar de café y amaretto <sup>✓</sup> <i>Mascarpone tiramisú with coffee and amaretto syrup</i>	7
Tarta de plátano y chocolate con cookies <sup>✓</sup> <i>Banana and chocolate cake with cookies</i>	7
Vaina de cacao y caramelo <sup>✓</sup> <i>Cocoa pod and caramel</i>	6
Sablé caramelo con coulis exótico y crujiente de chocolate <sup>✓</sup> <i>Sablé of caramel with exotic coulis and crunchy chocolate</i>	6

Suplemento de pan 1,5 €/unidad  
Bread supplement 1,5 €/unit  
10% IVA Incluido / 10% VAT Included