



Salón

Primeros

Espárragos blancos de Navarra 9,50

(con salsa holandesa de calabaza y semillas)

Vieiras acompañadas de ajoblanco 14,50

(con emulsión de coliflor, uva y perejil)

Foie Micuit y brioche 9,50 (‡)/16,50

(con gastrique de tomate con vainilla)

Burrata artesana con tomates cherry rellenos 12,50

(con Rúcula, brotes, almendras y pesto)

Jamón Ibérico de Bellota – D.O. Guijuelo 13,00 (‡) /24,00

(con tomate rallado y picos artesanos)

Ensalada de queso de cabra a las finas hierbas 12,00

(con brotes de ensalada, mix tomate cherry, salsa de miel y mostaza, cebolla crujiente y nueces)

Ensalada de tomate Rosa 7,50

(con aceite de oliva arbequina virgen extra, escamas de sal Maldon y toque de pimienta)



Salón

Segundos

Tacos de carrillera de ternera estofada 12,00

(Tortilla de maíz con flor de Jamaica y carrillera desmigada de ternera en salsa de vino tinto)

**Pechuga de pollo de corral de Valladolid con
escalivada de verduras 13,50**

(Pollo amarillo cocinado a baja temperatura con pimientos, berenjena y cebolla asadas)

Muslo de Pato de Navarra confitado 14,00

(Puré de apionabo, salsa casera de naranja y semillas de sésamo)

Bacalao Skrei al pil pil de yuzu 16,50

(Cocinado a baja temperatura con zanahorias encurtidas)

Trilogía de cerdo Ibérico 18,00

(Sam de panceta, castañeta con caldo castellano y nigui de jamón ibérico)



Salón

POSTRES

Tarta de queso de plátano de Canarias 5,50

(En vaso de cristal con galleta crujiente de chocolate y plátano caramelizado en rodajas)

Volcán de chocolate casero 5,50

(Sabor intenso del chocolate negro con helado artesano de vainilla)

Natilla de maracuyá 5,50

(Receta típica española con el toque tropical del maracuyá)

Tabla de Quesos españoles 12,50

(Queso ahumado de cabra de Canarias, queso azul Ronkari de Navarra, queso curado de oveja de Galicia con mermelada de higo y nueces)

VINOS DULCES ESPAÑOLES

copa Cream Canasta 3,00

(Vino generoso, uvas Palomino y Pedro Ximenez, D.O. Jerez-Xerez-Sherry)

copa Moscatel Ochoa 4,00

(Vino dulce, uva Moscatel, D.O. Navarra)

copa Don Px Gran Reserva 1987 6,50

*(Vino dulce, uva Pedro Ximenez, D.O. Montilla-Moriles,
(Guia Parker 94-100))*

pan y aperitivo 1,80 € p.p.
pan sin gluten y aperitivo 2,20 € p.p.

10% IVA incluido