

## entrantes

|  |            |
|--|------------|
| <b>Ensalada templada de canónigos, boletus de la tierra y foie en filaspas.</b>                        | <b>10€</b> |
| <b>Tartar de bacalao ahumado, brotes, langostino y vinagreta de naranja.</b>                           | <b>11€</b> |
| <b>Verduritas de temporada al dente, salteadas con vieiras a la plancha.</b>                           | <b>13€</b> |
| <b>Nuestros garbanzos de pico pardal fritos con gambas al ajillo.</b>                                  | <b>9€</b>  |
| <b>Cestita de queso de cabra con reducción de frutos rojos y vino tinto.</b>                           | <b>9€</b>  |
| <b>Cecina de buey, 3 años de curación y micuit rallado</b>   | <b>13€</b> |
| <b>Carpaccio de lomo bajo ligeramente ahumado, aliño de anchoa, cebolleta y serrín de pata de mulo</b> | <b>11€</b> |
| <b>Coca especiada con cebolla caramelizada, boletus y foie</b>   | <b>12€</b> |
| <b>Pasta fresca con hongos y foie al vino dulce de toro.</b>   | <b>10€</b> |

I.V.A. 8% NO INCLUIDO

## DEL MAR

Milhojas de bacalao, besamel de leche de cabra y espinacas salteadas con piñones 17€

Chipirones salteados con pimientos, cebolla caramelizada y salsa tártara. 10€

Consultar otras opciones según temporada

## DE LA TIERRA

Manitas de cerdo guisadas con langostinos confitados. 14€

Cochinillo de Segovia deshuesado y confitado a bajas temperaturas con salsa de naranja. 17€

Solomillo de carne roja en tacos, hojaldrado al foie. 17€

Entrecot de carne roja, chutney de pimientos y patata confitada 17€

Rabo de vacuno deshuesado, bizcocho de vino y su salsa. 15€

Carrilleras de ternera del Teleno con salsa de frutos rojos y falso risotto de boletus 15€

Hamburguesa de buey Valles del Esla, costra de maicitos y arroz cremosa a la plancha 14€

**MENU DEGUSTACIÓN (servido en mesas completas) 35 €**

**COCIDO MARAGATO (por encargo) 20 €**

Si usted tiene en la memoria algún plato que ya haya probado y desea volver a saborear háganoslo saber; Si es posible no dudaremos en complacerle.

I.V.A. 8% NO INCLUIDO

## POSTRES

5 €

- Pastel fluido de chocolate con helado de avellana.
- Mouse de 3 chocolates al caramelo, Ghana, Venezuela y México.
- Chiboust de melocotón y azafrán sobre chocolate blanco.
- Bizcocho de café con mascarpone y helado de mantecado.
- Tatin de manzana reineta, espuma de crema inglesa y tooffe.
- Bizcocho micro, crema de cítricos y galleta garrapiñada.
- Gelatina de frutos rojos, helado de nata y sorbete de mención.

## GAMA DE TÉS

2,5 €

Earl Grey aromatizado con bergamota.  
Te de canela.  
Te verde con hierbabuena.  
Te verde con pétalos de flores y frutas.  
Te rojo aromatizado con cítricos.  
Te camilo mezcla de plantas con manzanilla y azahar.  
Morning star menta y hierba de limón.  
Frutas del bosque libre de teína.

## DULCES Y OLOROSOS POR COPAS

3 €

D.O. Málaga López Hermanos  
Moscatel de naranja (vino aromatizado)  
Moscatel tres leones (moscatel de Alejandría)  
Reserva familia Pedro Ximenez

## POR BOTELLAS

|   |     |
|---|-----|
| Alma de Luna- Luna Beberide 50cl 12 meses (petitmanseng y moscatel) | 22€ |
| Don Juan - López Hermanos 37cl 30 años crianza (PX D.O. Málaga)     | 30€ |
| Don PX – Toro Albala 37cl (PX D.O. Montilla Moriles)                | 11€ |
| Vi de Gel – Gramona (gerwurztraminer)                               | 20€ |
| Val de Reyes – Fariñas semidulce (Toro)                             | 10€ |
| Dulce tinto – Fariñas dulce (Toro)                                  | 17€ |
| Liberalia 1 – Liberalia (Toro)                                      | 17€ |

I.V.A. 8% NO INCLUIDO