

CARTA

ENTRANTES / STARTERS

Fríos / Cold

- ✓ **Ensalada de brotes y pesto de rúcula.** Con tomate seco, pan de tomate, frutos secos, mozzarella y parmesano. **12,00€**
Baby leaf salad with rocket pesto, sun-dried tomatoes, tomato bread, nuts, mozzarella and parmesan.
- ✓ **Tomate en texturas.** En sopa fría, crudo, lio, semiseco, gel picante, marinado y helado. **10,00€**
Tomato in textures. In cold soup, raw, freeze-dried, semi-sundried, in spicy gel, marinated and in icecream.
- ✓ **Selección de quesos artesanos del Valle del Ambroz.** Acompañada de frutos secos y confituras. **15,00€**
Selection of craft cheeses from the Ambroz Valley. With nuts and conserves.
- Milhoja de foie mi-cuit y sardina ahumada,** manzana caramelizada y brioche tostado. **17,00€**
Smoked sardine and foie mi-cuit millefeuille, caramelized apple and toasted brioche.

Calientes / Hot

- ✓ **Berenjena a la brasa,** queso fresco de cabra, "pico de gallo", salsa holandesa de lima y avellanas. **13,00€**
Grilled eggplant, fresh goat cheese, "pico de gallo", lime Hollandaise sauce and hazelnuts.
- ✓ **Alcachofas al horno,** hinojo en texturas, romesco de zanahoria, remolacha y papada ibérica de bellota. **13,50€**
Roast artichokes, asparagus, fennel in textures, carrot romesco, beetroot and Iberian acorn-fed pork cheek.
- ✓ **Risotto de boletus edulis y parmesano.** **13,50€**
Porcini mushroom risotto with parmesan cheese.
- ✓ **Boletus confitados,** huevo 64º, virutas de paleta ibérica de bellota, espuma de patata y trufa. **17,50€**
Porcini confit, 64ºegg, acorn-fed Iberian pork shoulder, potato and truffle.
- Canelón de pollo de corral asado y boletus,** bechamel de foie y trufa. **12,00€**
Roast free-range chicken and porcini Canneloni, with foie and truffle bechamel.

- ✓ **Plato apto para personas vegetarianas o con posibilidad de adaptarlo.**



PRINCIPALES / MAIN COURSES

- Pulpo ahumado en casa,** toque de plancha, espuma de patata trufada y aceite de pimentón de La Vera. **19,00€**
Grilled smoked octopus with truffle potato mousse and locally sourced paprika oil from La Vera.
- Nuestro tartar de salmón rojo Sockeye** (salvaje) semicurado en casa, ligeramente picante. **17,80€**
Our wild Sockeye red salmon tartar, semicured in-house and slightly spicy.
- Lomo de Bacalao al horno,** verduritas, ravioli ibérico de brócoli y aire de mantequilla tostada y ajo asado. **18,00€**
Baked cod loin, Iberico and broccoli ravioli, vegetables and ultralight roast garlic and butter foam.
- Costillas de cerdo asadas** a baja temperatura lacadas con salsa hoisin, cebollino, sésamo y chips de yuca. **14,80€**
Slow-roasted pork ribs lacquered with hoisin sauce, spring onion, sesame and yucca chips.
- Cochinillo lechal** asado en dos cocciones, deshuesado y crujiente, boniato asado y chutney de manzana y ras el hanout. **18,50€**
Double-baked Roast suckling pig, with baked sweet potato and apple chutney.
- Cordero** asado, deshuesado, salsa de miel y romero, gel de melocotón y crema de calabaza, jengibre y curry. **18,00€**
Boneless lamb, roasted in honey and rosemary, with peach gel and cream of butternut squash, ginger and curry.
- Manitas de cerdo guisadas** y gamba roja. **19,50€**
Pork trotter stew with red prawn.
- Solomillo de vaca** a la parrilla con puré de patata, verduras asadas, pickles y jugo de carne. **20,00€**
Chargrilled Veal sirloin steak, served with roast vegetables, pickles and gravy.
- Presa ibérica,** costra de hierbas, sabayón de hinojo y apionabo, setas confitadas y teriyaki. **17,50€**
Iberian pork joint with herbs, fennel and celeriac foam, wild mushroom confit and teriyaki.
- Tataki de vaca,** madurada, picada de manzana, mango y chile y helado de mostaza. **18,50€**
Mature Beef Tataki, with apple, mango and chili and mustard icecream.
- Lomo de vaca** premium madurada (350 grs.) a la parrilla. **22,00€**
Chargrilled Premium dry-aged beef loin (350g).

- Servicio de Pan / Bread.** **1,50€**
Pan sin gluten / Gluten-free bread. **1,50€**

POSTRES / DESSERTS

- Semiesfera de chocolate negro y praliné de avellanas, frutos rojos y crumble de almendra.** **6,00€**
Dark chocolate hazelnut mousse with berries and almond crumble.
- Mousse de mascarpone, vainilla, mango, galleta y helado.** **5,80€**
Mascarpone, vanilla and mango mousse, with biscuit.
- Tartaleta de almendra, crema pastelera, frutos rojos y espuma de frambuesa.** **5,80€**
Tartlet of almond, custard, red berries and raspberry coulis.
- Torrija de brioche a la antigua con helado y limón confitado.** **6,00€**
Old-fashioned sweet, fried brioche torrija with icecream and candied lemon.
- Bizcocho de té verde matcha, helado de pistacho con espuma de coco y lima.** **6,50€**
Green tea sponge cake with pistacho ice-cream and coconut-lime coulis.



sésamo