
















































PARA COMENZAR

- 10,00 €** Ensalada de langostinos, aguacate y kumquat  PCT 
- 10,50 €** Ensalada de foie curado a la sal con flores y frutos del bosque
- 9,50 €** Ensalada de queso Gorgonzola con endivias rojas, manzana Granny Smith y frutos secos garrapiñados    PCT  
- 9,00 €** Ensalada de remolacha y jamón de pato con vinagreta de yogur 
- 12,50 €** Carpaccio de atún rojo macerado en soja con helado de mostaza    PCT 
- 11,00 €** Sashimi de salmón marinado, mango, brotes tiernos y toques picantes  PCT  
- 4,00 €** Ostras Perles de Valencia con sorbete de Moët Chandon (unidad)  PCT 
- 14,00 €** Surtido de ibéricos Dehesa de Extremadura con pan de cristal y tomate Raf 
- 12,50 €** Terrina de hígado de pato con pasta de turrón y sal de vainilla 
- 12,50 €** Pulpo gratinado con alioli de ajo negro sobre puré de patata al pimentón de La Vera  
- 14,00 €** Cigalitas salteadas con ajillo de albahaca y lemongrass  

DE LA MAR

- 17,00 €** Suprema de corvina con minipisto y emulsión de pimiento chorricero dulce  PCT 
- 17,50 €** Rodaballo con pesto de kikos tostados  
- 18,00 €** Cilindro de rape con calabaza asada, curry y coco  PCT  
- 19,00 €** Lingote de atún rojo con tartar de frutas exóticas  PCT   
- 17,00 €** Dorada a la sal con salsa tártara y guarnición (mínimo 2 personas)    PCT 

DE LA TIERRA

- 17,00 €** Pechuga de pato sobre verduras salteadas con soja y jengibre  PCT 
- 17,50 €** Solomillo de cerdo ibérico con salsa de mostaza verde y miel  PCT 
- 18,50 €** Lomo de cordero asado a baja temperatura con adobo moruno PCT 
- 21,00 €** Solomillo de ternera con salsa de chocolate y vino tinto  PCT 
- 24,00 €** Chateaubriand a la piedra con guarnición y salsa (mínimo 2 personas) 
- 21,50 €** Chuletón de vaca gallega con guarnición y salsas (mínimo 2 personas) 

DULCE FINAL

- 5,50 € Semifrio de yogur de papaya con gominola de Campari 🍷
- 6,50 € Brownie de chocolate blanco y pistacho iraní con helado de Baileys 🍷 🌾 🥜 PCT 🍷 🍷
- 6,00 € Tiramisú de Nutella con polvo de frambuesa 🍷 🌾 PCT 🥜
- 7,00 € Goulant caliente de chocolate negro con helado de plátano 🌾 🥜 🍷
- 5,00 € Sorbete de piña colada 🍷 PCT 🥜
- 5,00 € Sorbete de mojito PCT 🥜



MENÚ DEGUSTACIÓN

Para comenzar

Aperitivo del Chef

Carpaccio de atún rojo macerado en soja con helado de mostaza 🌾 🌿 🐟 PCT 🥜

Terrina de hígado de pato con pasta de turrón y sal de vainilla 🌾

Seguimos con

Cilindro de rape con calabaza asada, curry y coco 🐟 PCT 🍷 🌾

Sorbete cítrico al cava

Solomillo de ternera con salsa de chocolate y vino tinto 🍷 PCT 🌾

Dulce final

Semifrio de yogur de papaya con gominola de Campari 🍷




























Brownie de chocolate blanco y pistacho iraní con helado de Baileys 🍷 🌾 🥜 PCT 🍷 🍷

40 €




















ALÉRGENOS
PUEDE CONTENER TRAZAS (PCT)
















STARTERS

- 10,00 €** Prawn, avocado and kumquat salad   
- 10,50 €** Salt-cured foie gras salad with forest fruits and flowers
- 9,50 €** Gorgonzola cheese, red chicory and Granny Smith apple salad with caramelised dried fruits     
- 9,00 €** Beetroot and duck ham salad with yoghurt vinaigrette 
- 12,50 €** Red tuna carpaccio with soy marinade and mustard ice cream     
- 11,00 €** Marinated salmon sashimi, with mango, baby salad greens, and hints of spice    
- 4,00 €** Perles de Valencia Oysters with Moët et Chandon sorbet (each)   
- 14,00 €** Mixed platter of Dehesa de Extremadura Iberian cured meats with crystal bread and Raf tomatoes 
- 12,50 €** Duck liver terrine with turrón paste and vanilla salt 
- 12,50 €** Octopus gratin with black garlic mayonnaise on potato purée with La Vera sweet paprika  
- 14,00 €** Langoustines sautéed with garlic, basil and lemon grass  

FROM THE SEA

- 17,00 €** Corvina (white fish) supreme with mini pisto -vegetable casserole -and chorizo sweet red pepper emulsion   
- 17,50 €** Turbot with toasted sweet corn pesto  
- 18,00 €** Cylinder of Monk fish with roast courgette, curry and coconut    
- 19,00 €** Ingot of red tuna with tartare of exotic fruits     
- 17,00 €** Gilthead bream baked in salt with tartare sauce and garnish (minimum 2 persons)     

FROM THE LAND

- 17,00 €** Duck breast on sautéed green vegetables with soy and ginger   
- 17,50 €** Iberian pork tenderloin with green mustard and honey sauce   
- 18,50 €** Roast saddle of lamb cooked at low temperature with Moorish marinade  
- 21,00 €** Beef tenderloin with chocolate and red wine sauce   
- 24,00 €** Chateaubriand steak cooked on hot stone with garnish and sauce  (minimum 2 persons)
- 21,50 €** Galician beef T-bone steak with garnish and sauces (minimum 2 persons) 

SWEET FINALE

- 5,50 € Papaya yoghurt semi-freddo with Campari jelly sweet 🍷
- 6,50 € White chocolate and Iranian pistachio brownie with Baileys ice cream 🍷🌾🥚 MCT 🌿🌾
- 6,00 € Nutella tiramisu with powdered raspberry 🍷🌾 MCT 🥚
- 7,00 € Hot dark chocolate coulant with banana ice cream 🌾🥚🍷
- 5,00 € Piña colada sorbet 🍷 MCT 🥚
- 5,00 € Mojito sorbet MCT 🥚



TASTING MENU

To start

The Chef's appetiser

Red tuna carpaccio with soy marinade and mustard ice cream 🌿🌾🐟 MCT 🥚

Duck liver terrine with turrón paste and vanilla salt 🌾

Followed by

Cylinder of Monk fish with roast courgette, curry and coconut 🐟 MCT 🍷🌿

Citrus and cava sorbet

Beef tenderloin with chocolate and red wine sauce 🍷 MCT 🌿

Sweet Finale

Papaya yoghurt semi-freddo with Campari jelly sweet 🍷





























White chocolate and Iranian pistachio brownie with Baileys ice cream 🍷🌾🥚 MCT 🌿🌾

40 €




















ALLERGENS
MAY CONTAIN TRACES (MCT)
















POUR COMMENCER

- 10,00 €** Salade de grosses crevettes à l'avocat et au kumquat   
- 10,50 €** Salade de foie salé séché aux fleurs et aux fruits des bois
- 9,50 €** Salade de fromage Gorgonzola aux endives rouges, pomme Granny Smith et fruits secs pralinés      
- 9,00 €** Salade de betterave et de jambon de canard servie avec de la vinaigrette au yaourt 
- 12,50 €** Carpaccio de thon rouge macéré dans du soja et glace à la moutarde     
- 11,00 €** Sashimi de saumon mariné, mangue, germes tendres et touches épicées    
- 4,00 €** Huîtres Perles de Valencia et sorbet au Moët Chandon (unité)   
- 14,00 €** Assortiment d'ibériques Dehesa de Extremadura servi avec du pain de cristal et de la tomate Raf 
- 12,50 €** Terrine de foie de canard servie avec de la pâte de nougat et du sel à la vanille 
- 12,50 €** Gratin de poule à l'aïoli d'ail noir sur purée de pomme de terre au paprika de La Vera  
- 14,00 €** Petites langoustines sautées à l'ail, au basilic et au lemongrass  
















DE LA MER

- 17,00 €** Suprême de courbine servie avec une mini-ratatouille et une émulsion de poivron doux séché   
- 17,50 €** Turbot au pesto de maïs grillé  
- 18,00 €** Cylindre de lote servi avec de la citrouille grillée, du curry et du coco    
- 19,00 €** Lingot de thon rouge et tartare de fruits exotiques     
- 17,00 €** Daurade à la croute de sel servie avec une sauce tartare et sa garniture (minimum 2 personnes)     

DE LA TERRE

- 17,00 €** Blanc de canard sur légumes sautés au soja et au gingembre   
- 17,50 €** Faux-filet de porc ibérique et sauce à la moutarde verte et au miel   
- 18,50 €** Échine d'agneau rôtie à basse température et marinade mauresque  
- 21,00 €** Faux-filet de bœuf et sauce au chocolat et au vin rouge   
- 24,00 €** Chateaubriand à la pierre avec garniture et sauce (minimum 2 personnes) 
- 21,50 €** Côte de bœuf galicien avec garniture et sauces (minimum 2 personnes) 

FRIANDISE FINALE




- 5,50 € Parfait de yaourt à la papaye et bonbon gélifié au Campari 
- 6,50 € Brownie au chocolat blanc et pistache iranienne servi avec de la glace au Bailey's    PCT  
- 6,00 € Tiramisu au Nutella et poudre de framboise   PCT 
- 7,00 € Coulant chaud au chocolat noir et glace à la banane   
- 5,00 € Sorbet au piña colada  PCT 
- 5,00 € Sorbet au mojito PCT 



MENU DÉGUSTATION

Pour commencer

Amuse-gueule du Chef



Carpaccio de thon rouge macéré dans du soja et glace à la moutarde    PCT 

Terrine de foie de canard servie avec de la pâte de nougat et du sel à la vanille 


Nous continuons avec



Cylindre de lotte servi avec de la citrouille grillée, du curry et du coco  PCT  

Sorbet aux agrumes et au cava

Faux-filet de bœuf et sauce au chocolat et au vin rouge  PCT 

Friandise Finale

Parfait de yaourt à la papaye et bonbon gélifié au Campari 

Brownie au chocolat blanc et pistache iranienne servi avec de la glace au Bailey's    PCT  

40 €




















ALLERGÈNES
PEUT CONTENIR DES TRACES
DE (PCT)
















ДЛЯ НАЧАЛА

- 10,00 € Салат с крупными креветками, авокадо и кумкватом   
- 10,50 € Салат из печени, вяленой в соли, с цветами и лесными ягодами
- 9,50 € Салат из сыра Горгонзола с красным эндивием, яблоком Гренни Смит и сухофруктами, обжаренными в карамели      
- 9,00 € Салат из свеклы и утиных окорочков с приправой из йогурта 
- 12,50 € Карпаччо из красного тунца, вымоченного в сое, с горчичным мороженым     
- 11,00 € Сашими из маринованного лосося, манго, нежных ростков с острыми нотками    
- 4,00 € Валенсийские устрицы с сорбетом Моет Шандон (за штуку)   
- 14,00 € Иберийское ассорти Дээса де Экстремадура с хрустальным хлебом и томатами Раф 
- 12,50 € Террин из утиной печени с турроновой пастой и ванильной солью 
- 12,50 € Колерованный осьминог с соусом алиоли из черного чеснока на картофельном пюре с красным молотым перцем из Ла-Вера  
- 14,00 € Обжаренные в масле омары с чесноком, базиликом и лимонной травой  




















ДАРЫ МОРЯ

- 17,00 € Грудинка горбыля с миниписто и эмульсией из сухого сладкого перца   
- 17,50 € Камбала с песто из обжаренной кукурузы  
- 18,00 € Цилиндр из морского черта с жареной тыквой, карри и кокосовым орехом    
- 19,00 € Брусок красного тунца с тартаром из экзотических фруктов     
- 17,00 € Дорада в соли с соусом тартар и гарниром (минимум 2 человека)     

ДАРЫ ЗЕМЛИ

- 17,00 € Утиная грудка на обжаренных в масле овощах с соей и имбирем   
- 17,50 € Филей из иберийской свинины с соусом из зеленой горчицы и меда   
- 18,50 € Спинная часть баранины, жареная при низкой температуре, с мавританским соусом  
- 21,00 € Телячий филей с шоколадным соусом и красным вином   
- 24,00 € Шатобриан на камнях с гарниром и соусом (минимум 2 человека) 
- 21,50 € Стейк из галисийской говядины с гарниром и соусами (минимум 2 человека) 

И В ЗАВЕРШЕНИЕ - СЛАДКОЕ

- 5,50 € Полухолодный йогурт из папайи с мармеладом из Кампари 
- 6,50 € Брауни из белого шоколада с иранскими фисташками и мороженым Бэйлис      
- 6,00 € Тирамису с нутеллой и малиновым порошком    
- 7,00 € Горячий кулан из черного шоколада с банановым мороженым   
- 5,00 € Сорбет из процеженного ананасового сока   
- 5,00 € Сорбет «Мохито»  




ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

Для начала

Аперитив от шеф-повара

Карпаччо из красного тунца, вымоченного в сое с горчичным мороженым     

Террин из утиной печени с турроновой пастой и ванильной солью 

Продолжение

Цилиндр из морского черта с жареной тыквой, карри и кокосовым орехом    

Цитрусовый сорбет с кава

Телячий филей с шоколадным соусом и красным вином   

И в завершение – сладкое

Полухолодный йогурт из папайи с мармеладом из Кампари 

Брауни из белого шоколада с иранскими фисташками и мороженым Бэйлис      

40 €

АЛЛЕРГЕНЫ
МОЖЕТ СОДЕРЖАТЬ СЛЕДЫ
(РСТ)

