

STARTERS

- 12,00€** Octopus carpaccio with La Vera paprika chips.
- 12,50€** Swordfish carpaccio with Leche de Tigre (tiger milk) and sweet potato.
- 11,00€** Salad with avocado, raf tomato and cured fish.
- 9,50€** Mango and prawn salad with spicy sweet and sour dressing.
- 10,00€** Burrata Cheese, rocket salad, nuts and basil.
- 9,50€** Molluscs, citrus fruits and marine plants.
- 12,00€** Salmon tartar marinated in fennel and sour cream.
- 14,00€** Duck foie terrine, with Mistelle jelly and sweet raspberry vinegar.
- 24,00€** 100% Iberian acorn-fed Extremadura ham with Pan de Cristal bread and raf tomato.
- 14,00€** Glazed scallops with lemongrass and rice noodles.

FROM THE SEA

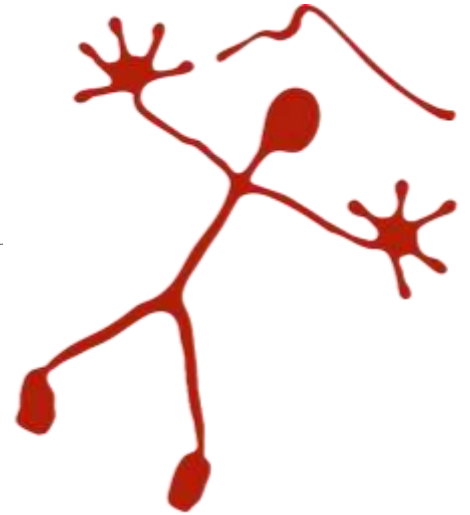
- 19,00€** Bluefin tuna, salicornia and wasabi mayonnaise.
- 17,50€** Select cod loin with ground black garlic and dried tomato.
- 18,00€** Hake skewer with piquillo pepper cream and black olive and anchovy tartar.
- 17,00€** Griddled squid with red curry and creamy coconut rice.
- 19,50€** Salt sea bass with garnish and tarragon sauce (min.2 pax)

FROM THE LAND

- 17,50€** Venison loin with berries and crunchy sage.
- 17,00€** Iberian pork cheeks stewed with vanilla and apple.
- 24,50€** Baby lamb shoulder roasted at a low temperature with lemon thyme.
- 21,00€** National beef sirloin with goat cheese and caramelized onions.
- 21,50€** Top quality Galician beef steak with garnish and sauces. (min 2 pax)
- 25,00€** National beef sirloin stone garnish and sauces

DESSERTS TO FINISH

- 6,00€ Greek yogurt mousse with medlar jam and caramelized sesame.
- 5,00€ Deconstruction of pina colada.
- 6,00€ Raspberry and rhubarb creme caramel with a sweet stick.
- 7,00€ Chocolate, chocolate and more chocolate.
- 5,00€ Mojito sorbet.
- 5,00€ Gin & tonic sorbet with cardamom.



GOURMET TASTING MENU

Chef's appetizer

Starters:

Swordfish carpaccio with Leche de Tigre (tiger milk) and sweet potato.

Duck foie terrine, with Mistelle jelly and sweet raspberry vinegar

Followed by:

Select cod loin with ground black garlic and dried tomato.

Citrus sorbet with cava.

National veal tenderloin with goat cheese and caramelized onions.

Sweet ending

Greek yogurt mousse with medlar jam and caramelized sesame.

Chocolate, chocolate and more chocolate.

This menu will only be served at full tables.

40€

VAT INCLUDED

EN HORS-D'ŒUVRE



- 12,00€** Carpaccio de poulpe avec des chips au paprika de la Vera.
- 12,50€** Carpaccio d'espadon au lait de tigre et pommes de terre douces.
- 11,00€** Salade d'avocat, de tomates raf et de salaisons du terroir.
- 9,50€** Salade de mangue et de crevettes assaisonnée d'une sauce aigre-douce et piquante.
- 10,00€** Burrata, roquette, fruits secs et basilic.
- 9,50€** Mollusques, agrumes et plantes marines.
- 12,00€** Tartare de saumon mariné au fenouil et crème aigre.
- 14,00€** Terrine de foie de canard avec de la gélatine de mistelle au doux vinaigre framboise.
- 24,00€** Jambon de porc 100% ibérique d'Estrémadure, nourri aux glands, avec du pain cristal et de la tomate raf.
- 14,00€** Noix de st-jacques confites à la citronnelle avec des vermicelles de riz.

DE LA MER

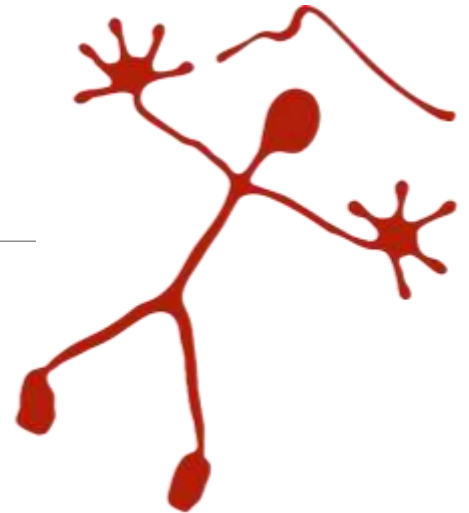
- 19,00€** Thon rouge, salicornes et mayonnaise de wasabi.
- 17,50€** Filet suprême de morue avec de la terre d'ail noir et des tomates séchées.
- 18,00€** Colin de ligne avec de la crème de poivrons du piquillo et un tartare d'olives noires et d'anchois.
- 17,00€** Calamar à la plancha, riz crémeux à la noix de coco et curry rouge.
- 19,50€** Daurade au sel et sa garniture et sauce à l'estragon (min. 2 pers.)

DE LA TERRE

- 17,50€** Filet de cerf aux fruits des bois et feuilles de sauge croustillantes.
- 17,00€** Ragoût de joues de porc ibérique à la vanille et aux pommes
- 24,50€** Épaule d'agneau de lait rôtie à basse température au thym citron.
- 21,00€** Châteaubriant de veau du pays avec du fromage de chèvre et des oignons caramélisés.
- 21,50€** Côte de vache de Galice suprême à la pierrade avec sa garniture et ses sauces.
(min. 2 pers)
- 25,00€** Filet de veau poêlé à la pierre servi avec garniture et sauce (min. 2 pers)

FINAL SUCRÉ

- 6,00€ Mousse de yaourt grec à la confiture de nèfles et aux graines de sésame pralinées.
- 5,00€ Déconstruction de la piña colada.
- 6,00€ Crème brûlée à la framboise et à la rhubarbe avec un bâton de réglisse.
- 7,00€ Du chocolat, du chocolat et encore du chocolat.
- 5,00€ Sorbet de mojito.
- 5,00€ Sorbet de Gin Tonic à la cardamome.



GOURMET TASTING MENU

Chef's appetizer

Starters

Swordfish carpaccio with Leche de Tigre (tiger milk) and sweet potato.

Duck foie terrine, with Mistelle jelly and sweet raspberry vinegar

Followed by

Select cod loin with ground black garlic and dried tomato.

Citrus sorbet with cava.

National veal tenderloin with goat cheese and caramelized onions.

Sweet ending

Greek yogurt mousse with medlar jam and caramelized sesame.

Chocolate, chocolate and more chocolate.

This menu will only be served at full tables.

40€

VAT INCLUDED

OM TE BEGINNEN



- 12,00€** Octopus carpaccio met paprika uit la Vera chips.
- 12,50€** Zwaardvis carpaccio met tijgermelk en zoete aardappel
- 11,00€** Avocado salade, raf tomaat met gezouten en gedroogde vleeswaren uit de regio.
- 9,50€** Mango salade met gamba's en pikante zoetzure vinaigrette.
- 10,00€** Burrata, rucola, noten en basilicum.
- 9,50€** Schelpdieren, citrusvruchten en zeewaterplanten.
- 12,00€** Gemarineerde zalmtartaar met venkel en zure crème.
- 14,00€** Eenden foie gras blok met mistela gelatine en zoete frambozen azijn.
- 24,00€** 100% Iberische ham uit Extremadura met kristal brood en raf tomaten.
- 14,00€** Gekonfijte Sint-jakobsschelpen met citroengras en mihoen.

UIT DE ZEE

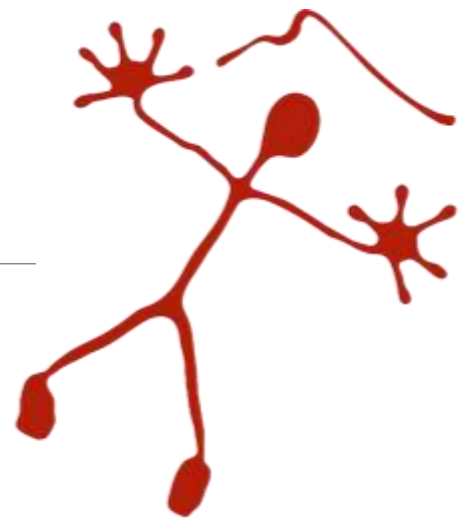
- 19,00€** Rode tonijn, zeekraal en wasabi mayonaise.
- 17,50€** Fijn kabeljauw filet met zwarte knoflook en zongedroogde tomaten.
- 18,00€** Heekspies met piquillo paprika crème en zwarte olijven en ansjovistartaar.
- 17,00€** Gegrilde octopus met crème achtige kokosrijst en rode curry.
- 19,50€** Zeebaars in zoutkorst met garnituur en dillesaus (min. 2 pers)

VAN HET LAND

- 17,50€** Hertenhaas met bosvruchten en knapperige salie.
- 17,00€** Gestoofde Iberische varkenswangen met vanille en appel
- 24,50€** Zuiglamschouder op lage temperatuur gebraden met citroenthym.
- 21,00€** Kalfshaas met geitenkaas en gekarameliseerde ui.
- 21,50€** Riblap uit Galicië op lavasteen met garnituur en sauzen. (min. 2 pers.)
- 25,00€** Kalfsfilet gebakken in steen, geserveerd met garnituur en saus (min. 2 pers.)

FINAL SUCRÉ

- 6,00€ Mousse de yaourt grec à la confiture de nèfles et aux graines de sésame pralinées.
- 5,00€ Déconstruction de la piña colada.
- 6,00€ Crème brûlée à la framboise et à la rhubarbe avec un bâton de réglisse.
- 7,00€ Du chocolat, du chocolat et encore du chocolat.
- 5,00€ Sorbet de mojito.
- 5,00€ Sorbet de Gin Tonic à la cardamome.



GOURMET TASTING MENU

L'apéritif du chef

En hors d'œuvre

Carpaccio d'espadon au lait de tigre et pommes de terre douces.

Terrine de foie de canard avec de la gélatine de mistelle au doux vinaigre framboise

Et nous continuons avec

Filet suprême de morue avec de la terre d'ail noir et des tomates séchées.

Sorbet d'agrumes au cava.

Châteaubriant de veau du pays avec du fromage de chèvre et des oignons caramélisés

Final sucré

Mousse de yaourt grec à la confiture de nèfles et aux graines de sésame pralinées.

Du chocolat, du chocolat et encore du chocolat.

**Ce menu ne sera servi que pour des tables entières*

40€

TVA INCLUSE

ЗАКУСКИ

- 12,00€** Карпаччо из осьминога с чипсами и паприкой де ла Вера.
- 12,50€** Карпаччо из меч-рыбы с бульоном севиче и сладким картофелем
- 11,00€** Салат из авокадо, помидоров раф и копченостей
- 9,50€** Салат из манго и креветок с кисло-сладкой острой заправкой.
- 10,00€** Сыр буррата, руккола, орехи и базилик.
- 9,50€** Моллюски, цитрусовые и водоросли.
- 12,00€** Тартар из маринованного тунца с укропом и сметаной
- 14,00€** Утиная печень в горшочке с желе из вина мистела и сладким малиновым уксусом.
- 24,00€** Хамон де бельота из Экстремадуры 100% иберико с хрустящим хлебом и помидорами раф.
- 14,00€** Конфит из морских гребешков с лемонграссом и рисовой вермишелью.

ДАРЫ МОРЯ

- 19,00€** Красный тунец, солерос и майонез с васаби.
- 17,50€** Филе трески с «землей» из черного чеснока и вялеными помидорами.
- 18,00€** Шпажка из морской щуки с крем-соусом из сладкого перца пикильо и тартаром из черных оливок и анчоусов.
- 17,00€** Кальмары жареные с рисом, кокосовым соусом и красным карри.
- 19,50€** Сибас, запеченный в соли, с гарниром и соусом из эстрагона (минимум на 2 персоны)

БЛЮДА ИЗ МЯСА

- 17,50€** Филе оленины с лесными ягодами и чипсами с шалфеем.
- 17,00€** Свиные щечки иберико, тушеные с ванилью и яблоками
- 24,50€** Ножка молочного ягненка, запеченная при низкой температуре с лимонным тимьяном.
- 21,00€** Стейк из свежей местной говядины с козьим сыром и карамелизованным луком.
- 21,50€** Отбивная из галисийской говядины, жаренная на горячем камне, с гарниром и различными соусами. (цена на 1 человека)
- 25,00€** филей из телятины национальный к камню с гарниром и соусами (мин. 2 чел.)

ДЕСЕРТЫ

- 6,00€ Мусс из греческого йогурта с кизилковым джемом и кунжутом в карамели.
- 5,00€ Симфония на тему пинья-колады.
- 6,00€ Крем-брюле с малиной, ревенем и лакрицей
- 7,00€ Тройной шоколадный десерт
- 5,00€ Сорбет из мохито.
- 5,00€ Сорбет из джин-тоника с кардамоном.



ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

Аперитив от шефа

Закуски

Карпаччо из меч-рыбы с бульоном севиче и сладким картофелем.

Утиная печень в горшочке с желе из вина мистела и сладким малиновым уксусом

Вторые блюда

Отборное филе трески с «землей» из черного чеснока и вялеными помидорами.

Цитрусовый сорбет с шампанским.

Стейк из свежей местной говядины с козым сыром и карамелизованным луком.

Десерт

Мусс из греческого йогурта с кизилковым джемом и кунжутом в карамели.

Тройной шоколадный десерт

***Данное меню подается только на полный стол.*

40€