





Al centro de la mesa (para compartir)

Starters (to share)



Anchoa del Cantábrico sobre focacha italiana, caviar de pez volador y emulsión de All i Oli al azafrán (4 unidades) 12€




Cantabrian anchovies served on italian focaccia, tobiko caviar with saffron alioli emulsion (4 covers) €12       

Ensalada de jamón de pato ahumado con cítricos, brotes tiernos de temporada, tomates cherry confitados, fresones, pistacho tostado y vinagreta cortada de mostaza antigua a la miel de flores 12€

Smocked duck ham salad with citrus fruits, seasonal green shoots, confit of cherry tomatoes, giant strawberries, toasted pistachios, traditional honey mustard vinaigrette €12  

Ensalada de mozzarella bocconcini con brote tierno de temporada, tallarín de pepino marinado, tomate cherry confitado, vinagreta cortada de albahaca, miel de flores y nueces 12€

Bocconini mozzarella salad with seasonal green shoots, marinated cucumber noodles, confit of cherry tomatoes with basil, honey and walnut vinaigrette €12  

Ensalada de sardina ahumada con queso Idiazaval ahumado, brote tierno de temporada y vinagreta cortada de frutos secos 12€
Smoked sardine salad with smoked Idiazaval sheep's cheese, tender shoots of the season with a nut vinaigrette 12€   












Cre moso de foie sobre compota de manzana asada, esponja de pistacho, confitura de fresones y piñón tostado 13.5€
Cream of foie served on baked apple compote, pistachio sponge, giant strawberry confit with toasted pine-nuts €13.5     



Tabla de quesos selección del chef con confituras 14€
Chef's selection of cheeses with preserves €14  

Jamón ibérico de bellota (100 gr) 19€
Iberian acorn-fed ham (100 gr) €19

Gamba blanca de nuestra lonja sobre cama de sal (6 unidades) 17€
Locally sourced salted rose-shrimp (6 covers) €17 

Pulpo a la brasa sobre alga wakame marinada, mayonesa ligera de wasaby y aroma de pimentón de La Vera 15€
Char grilled octopus served on marinated wakame seaweed, light wasabi mayonnaise sweet-smoked paprika €15    

Carpaccio de solomillo a lo vitello tonnato 13€
Carpaccio of sirloin served vitello-tonnato style 13€    

Panache de verdurita ecológica salteada con matices asiáticos sobre dúo de quinoa 16€
Sautéed organic mixed vegetables with a light asian flavour served on a duo of quinoa €16  

Arroces (melosos o secos) ~ Traditional rice dishes


Servido en cazuela de acero | Served in a steel casserole

Para compartir (min. 2 personas) | To share (min. 2 people)




Arroz de secreto y calabaza 18.5€ p/p
Rice with pork with roasted pumpkin €18.5




Arroz de verdura de temporada 17€ p/p
Rice with seasonal vegetables €17




Arroz de pato y boletus con foie 19.5 p/p
Rice with duck, boletus mushrooms and foie € 19.5





Arroz de rodaballo y ajos tiernos confitados 20€ p/p
Turbot with confit of tender garlic shoots €20  

Pescados ~ Fish


Tatay de salmón marinado a los dos sésamos 21€
Salmon tataki in a double sesame marinade €21   

Merluza de pincho con suquet de galeras 21.5€
Line-caught hake with shrimp sauce €21.5   


Corvina con salteado de trigueros y su cremoso de mantequilla tostada 23€
Sea bass with sautéed asparagus in brown butter sauce € 23   



Rodaballo con emulsión de erizo de mar 23€
Turbot with sea-urchin emulsion €23    

Carnes ~ Meats

Entrecot Black Angus sobre cama de zanahoria baby confitada en mistela de Jalón 24€
Black Angus ribeye steak served on a confit of baby carrots cooked with Jalón mistela €24 

Secreto marinado al romero con salsa ratatouille con matices al cacao 19€
Rosemary marinated pork served on a ratatouille sauce with hints of cocoa €19 





Solomillo de ternera lechal con foie y glaseado de reducción de Oporto a la vainilla 23€
Veal tenderloin with foie and reduced port and vanilla glaze €23 

Carre de cordero con salsa al vino tinto sobre parmentier trufada 23€
Rack of lamb served on truffled puree with red wine gravy €23  

Postres ~ Desserts

Belvedere de fresas templadas con helado de yogur búlgaro y algodón de feria 7€
Warm strawberries belvedere with frozen bulgarian yoghurt and candy floss €7  

Texturas de chocolate 7€
Varied textures of chocolate €7    

Tarta de queso con aroma de trufa y helado de miel y romero 7€
Truffle flavoured cheesecake with rosemary and honey ice-cream €7    

Brioche caramelizado con helado artesano de vainilla 7€
Caramelised brioche with homemade vanilla ice-cream €7    

