

TAPAS del “DO”

Croqueta cremosa de Jamón ibérico	2,30
Croqueta de ceps	2,30
Huevos estrellados con Jamón ibérico y patatas	9,90
Las bravas del “DO”	6,90
Tacos de cochinita pibil con mayo de chipotle y aguacate	7,50
Surtido de embutidos	8,90
Surtido de quesos	15,50
Jamón ibérico de bellota cortado a mano	27,30

PRIMEROS

Salteado de verduras con setas y crema de coliflor	14,90
<i>Ensalada César del “DO”</i>	10,90
<i>Ensalada verde de temporada</i>	7,90
Ensalada de Quinoa, calabaza frutos secos y germinados	9,90
Pizzetta de burrata, trufa, shitake y rúcula	17,90
<i>Ostras de la Playa de Utah D.O.C. (Bretagna, Francia)</i>	4,20

ARROZ,PASTA

Arroz negro de calamar, langostinos, alcachofa y azafrán	19,90p.p.
Arroz de bogavante	29,50p.p.
Risotto cremoso de setas y secreto ibérico	18,50p.p.
Ravioli de trufa con crema de leche y queso idiazábal	18,00

NUESTRO PAN

Pan con tomate (v)	2,90
Pan de payés (v)	2,60

PESCADO

San Pedro con verduras, puré de boniato y aire de P.X.	22,50
Tartar de atún rojo con guacamole y mayonesa de miso	18,50
Rodaballo con espinacas a la crema y setas de temporadas	24,00
Veira con beurre blanc y puré de manzana	19,90

CARNE

Cochinillo de Segovia, salsifis y demiglaç de regaliz	22,50
Magret de pato con salsa oshin, cebolla encurtida y pistacho	23,00
Entrecote de ternera 40 días de maduración	29,50
1 kg Chuletón de ternera al Jospé	60,80
Carrillera de ternera, puré de celeri, castañas y salsa de vino	19,50
Terrina de foie casera, mermelada de frutas	22,00
Patatas fritas	4,50

POSTRES

Mousse de chocolate con cerezas	6,50
Baba de irish coffe	6,50
Crema catalana del "DO"	6,50
Cremoso de chocolate blanco	6,50
Helado de la casa	4,90