

## **\*MENU DEGUSTACIÓN\***

*Aperitivo*

*Menú*

*Crema de Gachas con vieira a la parrilla y huevas de arenque*

*Alcachofa de nuestra huerta con huevo campero, parmesano y trufa*

*Guiso de manitas de lechón con ganaba roja de Denia*

*Bacalao con su pil pil y gamba cristal*

*Pichón de Bresse con arroz de su propio jugo*

*Crème Brulée con helado de leche fresca de oveja y miel de bosque*

*Precio 75€*

### ***Para compartir***

<i>Jamón ibérico 5 Jotas on pan cristal y tomate .....</i>	<i>36€</i>
<i>Ensaladilla tibia de gamba blanca y anguila ahumada .....</i>	<i>23€</i>
<i>Torrezno de cochinitillo ibérico crujiente de Sanchez Romero.....</i>	<i>18€</i>
<i>Buñuelos de bacalao (5 uds).....</i>	<i>19€</i>
<i>Langostino con yuca en salsa de soja y estragón (6 uds).....</i>	<i>24€</i>
<i>Escabeche de perdiz roja en ensalada con granada.....</i>	<i>16€</i>
<i>Ensalada de lechuga viva con hojas tiernas, maíz asado y salmón.....</i>	<i>18€</i>
<i>Alcachofa con yema de huevo campero, ideazabal y trufa (ud).....</i>	<i>9€</i>
<i>Arroz meloso con boletus y parmesano con dados de pichón.....</i>	<i>22€</i>
<i>Fabes estofadas con gamba roja de Denia.....</i>	<i>18€</i>

### ***SELECCIÓN DE CROQUETAS PREMIUM***

<i>De gallina con aji amarillo (uds).....</i>	<i>5€</i>
<i>De rabo de toro con sashimi de ventresca (uds).....</i>	<i>7€</i>
<i>De jamón 5JJ y trufa (ud).....</i>	<i>5€</i>

### ***Platos principales***

<i>Cochinillo de Coque lacado en horno de leña.....</i>	<i>32€</i>
<i>Hamburguesa de novillo con pepinillo, cebolla crujiente y beicon...</i>	<i>18€</i>
<i>Steak tartar de novillo con mostaza antigua y chalota.....</i>	<i>28€</i>
<i>Rodaballo a la parrilla con piquillo de Lodosa y ajete .....</i>	<i>29€</i>
<i>Lubina al horno de leña con verduritas.....</i>	<i>26€</i>
<i>Tartar de salmón con guacamole y marinado de jengibre.....</i>	<i>24€</i>
<i>Canelón de rabo de toro en su jugo de foie, piñones y jugo de trufa.....</i>	<i>24€</i>
<i>Chuletas de cabrito al guisopo de mi madre.....</i>	<i>26€</i>
<i>Chuleton de vaca 60 días mad. a la brasa y pimiento de perón(2 pers.)</i>	<i>77€</i>
<i>Solomillo a la parrilla con foie y frambuesa.....</i>	<i>30€</i>

### ***Postres***

<i>Tarta cremosa de queso con helado de ricota de higos asados.....</i>	<i>10€</i>
<i>Migas de chocolate con frambuesa y yogour natural.....</i>	<i>10€</i>
<i>Hojaldre de nata con dulce de leche fresas y frambuesas.....</i>	<i>12€</i>
<i>Tarta de manzana con albaricoque y helado de canela.....</i>	<i>12€</i>
<i>Sinfonía de piña con dados de mango y coco.....</i>	<i>14€</i>
<i>Tiramisú de mascarpone y café de Kenia caliente.....</i>	<i>10€</i>
<i>Crème Brûlée con helado de haba tonka.....</i>	<i>12€</i>