

Entradas

Consomé de caza con ravioli de perdiz

12 €

*Ensalada mixta con un aliño de Jerez y medallones
de queso de cabra asados con bacón*

12 €

*Nuestro salmón marinado con una salsa de
miel & mostaza y una ensalada*

15 €

*Jamón ahumado de jabalí con una crema de
rábano picante y ensalada de canónigos*

16 €

*Raviolis caseros de carne de caza con
setas a la crema*

17 €

Carne & Pescado

*Ragú de corzo con "Spätzle" y una
manzana rellena de arándanos rojos*

24 €

"Pulled Wild Boar"

*Jabalí confitado con una salsa de arándanos rojos,
repollo rizado y albóndigas de pan*

24 €

*Suprema de pintada con una salsa de cebollino,
verduras y patatas gratinadas*

25 €

*Solomillo de ternera con una salsa a la
pimienta verde, verduras y patatas gratinadas*

29 €

*Medallones de ciervo con una salsa de boletus,
verduras y patatas gratinadas*

32 €

*Lomo de corvina con una salsa de vino blanco,
espinaca y un risotto al azafrán*

27 €

Nuestro Menú de Caza
solo para mesa completa

Snack del Chef

★ ★ ★

*Jamón ahumado de jabalí con una crema de
rábano picante y ensalada de canónigos*

★ ★ ★

Consomé de caza con ravioli de perdiz

★ ★ ★

*Lomo de ciervo con una salsa de enebro,
repollo rizado y patatas gratinadas*

★ ★ ★

*Espuma de naranja sanguina & Campari
con helado de pistacho*

55 €

Solo por encargo

Nuestra recomendación para min. 2 personas

*Chuletero de corzo con una salsa de enebro,
castañas, arándanos rojos,
col lombarda y "Spätzle"*

37 € p.P.

Nuestra recomendación de vino tinto

2022 Pepe Mendoza Tinto

*Monastrell - Giró - Alicante Bouschet
DO Alicante*

0.75l

22 €