

Entradas

Crema de calabaza con colas de gambón

8 €

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

12 €

*Carpaccio de buey con una marinada de pesto
y queso parmesano*

14 €

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

14 €

Vieiras con espárragos y setas salteadas

16 €

Carne & Pescado

*Cordero confitado con una salsa de vino tinto,
judías y patatas al romero*

22 €

*Carrillera de buey con verduras y
patatas gratinadas*

22 €

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

23 €

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

26 €

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

28 €

*Lomo de merluza de pincho con una salsa de
vino blanco, espinacas y risotto al azafrán*

25 €

*Medallones de rape con una salsa de
coco & lemongrass, se sirve con verduras WOK
y arroz basmati*

26 €

Menú La Ratatouille

Snack del Chef

★ ★ ★

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

★ ★ ★

Crema de calabaza con colas de gambón

★ ★ ★

*Rabo de buey con una salsa de vino tinto, verduras y
patatas gratinadas*

★ ★ ★

Una selección de nuestros postres

44 €