

○ ENXEBRE

PARA COMENZAR...

Fingers de pollo marinados con mayonesa de kimchie

12

Croquetas mixtas de mejillón y jamón

12

Mini brioche de cochinillo en su jugo, pico de gallo y ali-oli de cilantro y lima

5

Ensalada de burrata con tomate en texturas, albahaca y anguila ahumada

20

Pata de pulpo con parmentier de pimentón, mojo rojo y escamas de sal negra

22

Steak tartar de picaña madurada, yema, encurtidos y foie

19

Tataki de atún rojo marinado, acompañado de guacamole, wakame,
mayonesa de wasabi y manzana

18

Tabla de quesos de La Cruz del Pobre, frutos rojos y crema de membrillo

16

NUESTROS ARROCES

Arroz seco de magret de pato braseado al tomillo

21

Arroz negro de calamar en su tinta con ali-oli de ajo negro

20

Arroz seco de carabinero

36

○ ENXEBRE

PRINCIPALES

Bacalao en tempura, crema de pimiento asado y ali-oli de cilantro y lima

23

Corvina marinada en miso blanco, crema de coliflor tostada y su huerto

22

Carrillera de vacuno guisada a fuego lento acompañada de parmentier

Robuchón y salsa de vino tinto

19

Presa de cerdo ibérico con crema de boniato, patata y pimiento de padrón

22

Magret de pato breseado acompañado de compota de manzana,
melocotón asado y frutos rojos

20

Chuletón 45 días de maduración

S/M

FINAL DULCE

Tarta cremosa de queso y pistacho

8

Soufflé de avellana con helado de plátano de Canarias

8

Milhoja de chocolate blanco, vainilla de Madagascar y yuzu

8

Nuestra versión de lemon pie

7.5

Helado de dos bolas (Vainilla bourbon, chocolate)

5

Vino dulce Oremus Tokaji 3 puttonyos

5.5