

○ ENXEBRE

PARA COMENZAR...

Fingers de pollo marinados con mayonesa de kimchie

15

Croquetas mixtas de jamón ibérico con guancial y mejillón con chipotle

12

Ensalada de ahumados con vinagreta cítrica de miel y mostaza

19

Minibrioche de carrillera guisada, cebolla roja encurtida,
mayonesa de kimchie y petazetas

6

Pata de pulpo con parmentier de pimentón, pimienta asada y sal negra

27

Steak tartar de picaña madurada, yema, encurtidos y foie

21

Puerros confitados con romescu, almendra tostada y trufa de temporada

16

Tabla de quesos de La Cruz del Pobre

17

Servicio de pan por persona 1,50 €

Sin gluten 2,50 €

NUESTROS ARROZES (precio por persona)

Arroz seco de pulpo con mermelada de pimiento rojo asado

30

Arroz seco de gamba roja de Huelva y viera del Pacífico

32

Arroz caldoso de bogavante nacional *

S/M

Arroz cremoso con lechazo confitado y sus chuletillas

25

Arroz cremoso de carrillera de vacuno al estilo Thai

24

Arroz seco de magret de pato con pimiento asado

24

Arroz seco de entrecot de Rubia Gallega*

24

**Bajo disponibilidad*

**Mínimo 2 pax*

Servicio de pan por persona 1,50 €

Sin gluten 2,50 €

PRINCIPALES

Bacalao en tempura, crema de pimiento asado y alioli de lima

25

Tataki de atún rojo, wakame, guacamole, mayo de wasabi y manzana

19

Lomo de lubina salvaje de anzuelo, zurrucutuna, trigueros y berberecho gallego

31

Lingote de rabo de vacuno sobre parmentier Robuchón, salsa de vino tinto
y trufa de temporada

24

Lomo de ciervo ahumado, crema de castaña, remolacha y maíz

29

Canelón de guiso de jabalí, bechamel ligera de tomillo limonero
y trufa de temporada

25

Albóndigas de ciervo, apionabo y chips de boniato

23

Chuletón madurado de Rubia Gallega certificada

S/M

FINAL DULCE

Tarta cremosa de queso y pistacho

8

Milhoja invertida con maracuyá, vainilla, chocolate, frutos rojos

8

Auténtico tiramisú italiano

8

Soufflé de avellana con helado de caramelo salado (12 min)

9

Helado de dos bolas

(Vainilla, chocolate o frambuesa)

5,5

Vino dulce Menade

4,5

Vino dulce Tokaji Oremus 3 / 5 / 6 puttonyos

6 / 9 / 12