

○ ENXEBRE

PARA COMENZAR...

Fingers de pollo marinados con mayonesa de kimchie

12

Croquetas mixtas de cecina y bacalao

12

Mini brioche de lechazo confitado, cebolla caramelizada y mayo de kimchi

6

Ensalada de perdiz escabechada con su paté y verduras

20

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

24

Steak tartar de picaña madurada, yema, encurtidos y foie

19

Fritura de pescado al estilo gaditano con mayonesa de su adobo

18

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

17

Pani puri relleno de crema de calabaza asada y guiso de jabalí

6 / 2u

NUESTROS ARROCES

Arroz seco de pata de pulpo y romescu

24

Arroz caldoso de bogavante nacional y langostinos

38

Arroz seco de chuletillas de lechazo y pimiento asado

24

Arroz seco de secreto ibérico Eresma

20

○ ENXEBRE

DE CUCHARA

Guiso de lenteja pardina con pichón y foie

19

Verdinas con cococha de bacalao y berberecho

22

PRINCIPALES

Suprema de merluza de pincho con salsa verde y almeja fina gallega

23

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

23

Calamar en texturas con ajo blanco thay y ajo negro

23

Medallón de rabo con salsa de vino tinto, parmentier trufada y trufa

23

Presa ibérica de Eresma, crema de apionabo, patata y pimiento

22

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

27

Lingote de cochinillo, manzana asada, frutos rojos,
gel de mango y yuca

22

Chuletón de vaca madurada

S/M

OXENEBRE

FINAL DULCE

Tarta cremosa de queso y pistacho

8

Soufflé de avellana con helado de plátano de canarias (10 minutos)

8

Otoño, chocolate, castañas, setas y calabaza

8

Apple crumble a nuestra manera con helado de Vainilla Bourbon

8

Nuestra versión del auténtico tiramisú italiano

8

Helado de dos bolas

5

Vino dulce Tokaji 3 puttonyos

6

Vino dulce Menade

4.5