

## Entrantes

Degustación AOVE de 1ª cosecha La Carrera (picual, frantoio, arbequina) La carrera first crop EVOO tasting (picual, frantoio, arbequina)	5,50 €
Croquetas caseras de jamón / croquetas de boletus Homemade ham croquettes/ boletus croquettes	15,50 €
Tabla de quesos campeones del mundo con mermelada del chef y frutos secos World champion cheese board with chef's jam and nuts	21,00€
Jamón ibérico con tostas y tomate recién rallado Iberian ham with toast and freshly grated tomato	29,00 €
Caviar siberiano Siberian caviar	55,00 €

---

## De la huerta

Revuelto de habitas baby con huevo de corral, trufa negra y jamón Scrambled eggs with baby beans, free range eggs, black truffke and ham	17,50€
Alcachofas confitadas en texturas con gambones y su americana ligada con escabeche de perdiz Artichokes confit in textures with prawns and their American sauce bound with pickled partridge	21,00€
Ensalada caprichosa con bacon, nueces, cebolla caramelizada y queso de cabra Whimsical salad with bacon, walnuts, caramelized onion and goat cheese	15,00 €

---

## Pastas y arroces

Spaguetti carbonara artesanal con su bacon, nata y parmesano Homemade spaghetti carbonara with bacon, cream and parmesan	13,00€
Spaguetti bolognesa con salsa de la casa cocinada lentamente al estilo palacio Spaghetti Bolognese with slow-cooked house sauce, palace style	13,00€
Risotto de setas deshidratadas, espárragos trigueros y parmesano Risotto with dried mushrooms, wild asparagus and parmesan	13,00€
Arroz de caza (mínimo 2 personas) Wild game rice dish (for a minimum of two guests)	16€/p.p

## Pescados y mariscos

Bacalao gratinado con patatas chips y gambas Cod au gratin with potato chips and prawns	21,00€
Pulpo braseado con crema de patatas revolconas Chargrilled octopus with potato cream and pimentón de la Vera	27,00€
Tartar de trucha de aguasmulas con berenjena frita, burrata de oveja y vinagreta de pistacho y miso Trout tartar with fried aubergine, sheep's burrata and pistachio miso vinaigrette	19,00€

---

---

## Carnes

Secreto a la brasa con membrillo y salsa acidulada Char-grilled pork secreto with quince and tangy sauce	21,00€	
Chuletillas de cordero maceradas con hierbas del terreno con refritos de ajos, patatas fritas y pimientos del Padrón Chops of lamb marinated in local herbs with refried garlic, fried potatoes and Padrón peppers.	26,00€	
Lingote de cochinito con crema de membrillo y manzana confitada Suckling pig lingot with quince cream and candied apple	21,00€	
Chuletón black angus con patatas Black Angus ribeye steak with potatoes	27,00 € (300gr)	41,50 € (600gr)

---

---

## Postres

Flan de aceite de oliva virgen extra con helado Extra virgin olive oil flan with ice cream	6,50€
Tarta de queso con queso brie y chutney de frutos rojos Brie cheesecake with red berry chutney	7,00€
Tocino de cielo con fruta de la pasión y espuma de bizcocho Spanish <i>tocino de cielo</i> with passion fruit and sponge foam.	7,50€
Espuma de yogurt con frutos rojos Yogurt foam with red berries	6,50€

