

Entrantes

Degustación AOVE de 1ª cosecha La Carrera (picual, frantoio, arbequina) La carrera first crop EVOO tasting (picual, frantoio, arbequina)	4,50 €
Croquetas caseras de jamón Homemade ham croquettes	14,00 €
Tabla de quesos campeones del mundo con mermelada del chef y frutos secos World champion cheese board with chef's jam and nuts	27,00€
Anchoas del cantábrico con pil pil de merluza y piparras y cebollino Cantabrian anchovies with hake pil pil pil with piparras and chives	15,00€
Crema de brócoli y coliflor con bacalao ahumado y huevas de trucha Broccoli and cauliflower cream with smoked cod and trout roe	12,00 €
Virutas de foie escabechado con crema de maíz, gel de palo cortado y aceitunas negras Pickled foie gras shavings with corn cream, chopped palo de palo gel and black olives	18,00 €
Mollejas de cordero confitadas al ajillo con salsa de ostras con emulsión de guisantes y menta Lamb sweetbreads confit with garlic, oyster sauce and pea and mint emulsión	18,50€
Plato de jamón ibérico al corte con tostas y tomate recién rallado Plate of Iberian cured ham with toast and freshly grated tomato	27,00 €
Caviar siberiano Siberian caviar	40,00 €

De la huerta

Boletus confitados y crujientes con huevo de corral, trufa y cecina de vaca Crispy, candied boletus with free-range egg, truffle and beef cured meat	14,00€
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	19,00€
Ensalada caprichosa con bacon, nueces, cebolla caramelizada y queso de cabra Whimsical salad with bacon, walnuts, caramelized onion and goat cheese	12,50 €
Ajoblanco de espárragos verdes y algas con carpaccio de pulpo y espuma de huevos trasnaos Ajoblanco of green asparagus and seaweed with octopus carpaccio and transnate egg foam	13,00€
Ferreros de espinacas con vinagreta de tomate seco Spinach Ferreros with sundried tomato vinaigrette	12,00€

Pastas y guisos

Spaguetti carbonara/bolognesa	11,00€
Fabes estofados con perdiz en escabeche Stewed beans with pickled partridge in pickled sauce	14,00€
Andrajos de marisco típicos de Úbeda Seafood andrajos typical of Úbeda	14,00€

Pescados y mariscos

Bacalao confitado con sofrito de tomate, pasas y piñones y su pil pil de espinacas Cod confit with sautéed tomato, sultanas and pine nuts and spinach pil-pil	19,00€
Pulpo braseado con crema de patatas revolconas Chargrilled octopus with potato cream and pimentón de la Vera	24,00€
Rodaballo con su pil pil y parmentier de apionabo e hinojo Turbot with pil pil and celeriac and fennel parmentier	20,00€
Gambas blancas a la plancha o cocidas (150gr) Grilled or cooked white prawns (150gr)	19,00€
Tartar de trucha de aguasmulas con berenjena frita, burrata de oveja y vinagreta de pistacho y miso Tartar of trout with fried aubergine, sheep's burrata and pistachio miso vinaigrette	17,00€

Carnes

Secreto Ibérico confitado y crujiente con membrillo y salsa acidulada Crunchy Iberian cured pork shoulder confit with quince jelly and acidulated sauce	19,00€
Chuletillas de cordero segureño 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.	24,00€
Chuletón de ternera premium madurado con patatas Premium matured veal cutlet with potatoes	22,50 € (300gr) 39,50 € (600gr)
Paletilla de cordero segureño con toques de queso y pesto de guisantes Segureño lamb shoulder with hints of cheese and pea pesto	27,00 €
Carrillada de cerdo estofado y su guarnición Braised pork cheek and garnish	18,00 €
Solomillo de ternera con crema de maíz, boletus y foie Beef tenderloin with corn cream, boletus and foie gras	28,00€

Postres

Flan de aceite de oliva virgen extra con helado Extra virgin olive oil flan with ice cream	5.00€
Tarta de queso de cabra cremosa con mermelada de tomate Creamy goat's cheese cake with tomato jam	6,50€
Pasión por el chocolate (brownie, ganache de avellana y chocolate, mouse de chocolate y naranja, sopa de chocolate blanco y helado de chocolate) Passion for chocolate (brownie, hazelnut and chocolate ganache, chocolate and orange mousse, white chocolate soup and chocolate ice cream)	6,50€
Frutos rojos en texturas con espuma de chocolate blanco y queso con galleta de albahaca Red fruits in textures with white chocolate and cheese foam with basil biscuit	6.50€
Torrija caramelizada con helado de turrón Caramelized torrija with nougat ice cream	6,00€