

RESTAURANTE



Entrantes

- Jamón ibérico de cebo D.O. "Los Pedroches" __ 18€
- Tabla de quesos de la tierra _____ 14€
- Paté de perdiz con tapenade de aceitunas negras _____ 7€
- Croquetas palaciegas de boletus, jamón ibérico y gambas al ajillo _____ 12€
- Ostra natural de los Condes de Guadiana (unidad) _____ 6€

Del mar

- Pulpo parrillado estilo gallego con parmentier _____ 16€
- Tataki de atún sobre algas wakame y sashimi __ 12€
- Tartar de salmón marinado con aguacate, semillas de sésamo y perlas de soja _____ 14€

Ensaladas

- Pipirrana andaluza de la casa con AOVE _____ 6€
- Ensalada capresse de ventresca con AOVE de albahaca _____ 9€
- Ensalada de magret de ave ahumada con mezclum, manzana, frutos secos y vinagreta con aove _____ 12€

Pescados

- Lubina o dorada al horno con bastones de calabacín _____ 12€
- Lomo de salmón a la plancha con espárragos trigueros salteados _____ 14€
- Bacalao al pil pil con parmentier _____ 13€

*Para acompañar: salsa al cava, salsa de ostras, meunière _____ suplemento 3€

RESTAURANTE



• Carnes

- Solomillo de ternera a la parrilla con crema de puerro, pasas y patatas _____ 18€
- Presa ibérica a la plancha con verdura de temporada _____ 16€
- Magret de pato con salsa de miel de Cazorra y manzana confitada _____ 22€

*Para acompañar: salsa de Pedro Ximenez, salsa de pimienta, salsa Teriyaki, salsa Roquefort ___ suplemento 2€

• Pastas

- Spaguetti _____ 8.50€
- Ravioli de carne _____ 9.50€

*Salsas a elegir: roquefort, boloñesa, napolitana o carbonara

• Arroces (Mínimo para 2 personas)

- Arroz al horno de carrilleras estofadas con picada catalana _____ 16€
- Arroz de marinera _____ 18€
- Arroz del campesino _____ 12€

• Postres

- Espuma de crema catalana _____ 6€
- Copa de mousse de queso y frutos rojos _____ 7€
- Tiramisú al estilo italiano _____ 7€
- Strudell de manzana con pasas y nueces _____ 6€