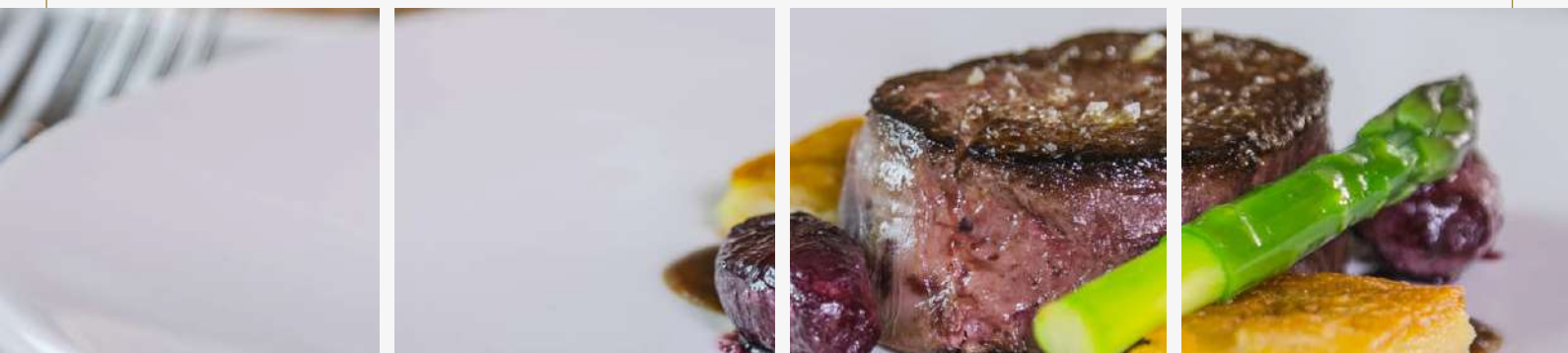


## RESTAURANTE



### 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€

### 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€

### 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€

### 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 \_\_\_\_\_ 22€
- Presa ibérica a la plancha con verdura de temporada \_\_\_\_\_ 16€
- Magret de pato con salsa de miel de Cazorra y manzana confitada \_\_\_\_\_ 22€

### • 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 \_\_\_\_\_ 7€
- Struddel de manzana con pasas y nueces \_\_\_\_\_ 6€