

## Propuestas frías

BOCARTES macerados con langostinos de huerta y germinados.....	10,00€
CRISTALES DE PASTA con torta del casar y membrillo Santa Teresa.....	10,00€
ENSALADA DE BACALAO AHUMADO con maíz frito y tomate jalapeño.....	12,00€
BURRATA SOBRE BROTES TIERNOS con praliné de pistacho y cecina de León.....	12,00€
CARPACCIO DE TERNERA LA FINCA con queso viejo y mostaza verde.....	16,00€
CARPACCIO DE GAMBA ROJA con wakame y lima fresca con germinados.....	16,00€
FOIE MI-CUIT y queso de cabra con jugo de cereza negra.....	16,00€
ANCHOAS DE SANTOÑA con pan de aceite y helado de pimiento brasa.....	16,00€
HUEVAS DE MERLUZA aderezadas con encurtidos diversos.....	10,00€
NUESTRA ENSALADILLA con ventresca, huevas de trucha y mahonesa de ajo negro.....	9,00€

## Propuestas de cuchara

SALMOREJO hecho en casa con helado de temporada.....	12,00€
--	--------

## Propuestas calientes

LANGOSTINOS ajo, lima y chile.....	16,00€
TORRIJA SALADA con foie rallado e higos negros compotados.....	10,00€
OREJA prensada ibérica con cremoso de alubia y pimiento rojo brasa.....	10,00€
PATATAS REVOLCONAS versionadas Goceco.....	9,50€
VIEIRAS rustidas con crema ahumada y ajo frito.....	16,00€
BOCADOS DE TXANGURRO crujiente con ali-oli de chile.....	11,00€
CROQUETAS melosas de salmón y gorgonzola .....	11,50€
ALCACHOFAS confitadas rustidas con jugo de trufa.....	13,00€
ZAMBURIÑAS con cremoso de alubias y cibullete.....	13,00€
FALSO RISSOTO con Parmesano y langostinos con polvo de sésamo texturizado.....	16,00€
GYOZAS rellenas de langostino con extracto de crustáceo.....	16,00€
PIMIENTOS brasa escarchados y mahonesa de ajo negro.....	10,00€
HUEVOS TRUFADOS POCHÉ con cebolla compotada.....	11,00€
ESCALOPINES DE FOIE con caramelo de Oporto.....	18,00€
PUERRO CONFITADO relleno de vieira y veloute de crustáceo.....	13,00€

## Nuestros arroces

ARROZ BOMBA semicaldosos con carabineros y almejas.....	18,00€
ARROZ CALASPARRA negro con pulpo.....	18,00€
ARROZ CARNEROLI cal Parmesano con boletus y langostinos.....	18,00€

Previo encargo. Mínimo dos personas. Precio por unidad.

## Propuestas de mar y campo

LUBINA SALVAJE con jugo de La Vera y frutos secos.....	22,00€
HAMBURGUESA DE BONITO con wacame, ajo negro y wasabi.....	16,00€
BACALAO frito con salsa tártara bouquet de brotes tiernos.....	20,00€
BROCHETA DE sapito y langostino rustido.....	21,00€
CARPACIO DE VACA premium aderezado con mostaza verde y tomate escama .....	17,00€
RABO DE TERNERA tartufata con cremoso de patata.....	21,00€
CORTE DE CORDERO rustido a baja temperatura en su propio jugo con bergamota.....	20,00€
SOLOMILLO de ternera La Finca con mostaza dulce.....	23,00€
HAMBURGUESA de ternera La Finca con chutney de cebolla.....	16,00€
HAMBURGUESA de ternera La Finca con queso de cabra.....	16,00€

## Bocados dulces

NUESTRA TORRIJA con helado de temporada.....	6,00€
PIÑA NATURAL infundada con fresas lio.....	6,00€
LECHE con galletas.....	6,00€
CHOCOLATE BLANCO con yogurt, cereza negra y tierra de Oreo.....	6,00€
BLANCO y NEGRO en dos texturas.....	6,00€
NUESTRO SORBETE de limón.....	6,00€