



AROMA

Por Mario Sandoval

ENTRANTES

Pasta fresca Haroma con guanchale, queso pecorino y trufa	23
Ensalada de pulpo templada con parmentier y vinagreta de nueces, mango y aguacate	19
Alcachofa a baja temperatura con romesco y panceta ibérica	22
Arroz meloso de pichón y setas de temporada	22
Menestra de verduras con hierbas aromáticas y purés especiados	18
Ajoblanco con foie, cerezas y perlas de palo cortao	21
Tartar de bogavante con aceite de chile, chalota y jugo de bogavante	25
Ravioli de crustáceo y verduritas con salsa de champagne y azafrán	24
Guiso de setas de temporada con trufa, yema de huevo poché y foie	24
Carabinero envueltos en yuca, salsa de soja con jarabe de arce y pimienta negra	24
Milhoja de foie y queso de cabra con compota de manzana	21
Caviar Osetra y su guarnición	39
Jamón Iberico puro de bellota con pan tumaca	28
Huevo poché con setas de temporada y trufa	21

PESCADOS

Tartar de salmón con guacamole, salsa de soja y hoja de lima	25
Esturión en escabeche al azafrán y berenjena con ajo morado de Las Pedroñeras	23
Lubina salvaje al horno con pimiento de cristal confitado, tomate rosa y chips de ajo	26
Pulpo a la brasa con mole verde y mahonesa especiada	26

CARNES

Suprema de pichón con su estofado, puré de castañas y setas de temporada	28
Tournedó de solomillo con foie, frambuesa y reducción de vino tinto	28
Cochinillo confitado sobre terrina de vegetales ahumados y encurtidos	26
Steak tartar de solomillo de ternera con mostaza antigua y perlas de pepino	28
Paletilla de cordero con migas de panceta ibérica y chorizo	28
Ravioli de rabo de toro bravo estofado, con su solomillo y hierbabuena	26
Aperitivo, Pan y Mignardises	5

Para alergias e intolerancias, por favor consulte a nuestro personal
IVA incluido