



AROMA

Por Mario Sandoval

ENTRANTES

Caviar Osetra y su guarnición 20g	78
Jamón Ibérico puro de bellota con pan tumaca	28
Ensalada de foie con vinagreta de fresa y chalota	19
Alcachofa a baja temperatura con romescu y panceta ibérica	22
Arroz meloso de pato confitado con boletus y piñones	21
Ravioli de crustáceo y verduritas con salsa de champagne y azafrán	22
Panaché de verduras de temporada con su jugo ligado	17
Guiso de setas de temporada con trufa, yema de huevo poché y foie	21
Tartar de bogavante con aceite de chile, chalota y su salsa Americana	25
Huevo poché con setas de temporada y trufa	18
Carabineros envueltos en yuca, salsa de soja con jarabe de arce y pimienta negra	24

PESCADOS

Tartar de atún rojo con guacamole y salsa de soja con hojas de lima	24
Esturión en escabeche al azafrán y berenjena con ajo morado de las pedroñeras	23
Chipirón de anzuelo encebollado con jugo de chalotas tostadas	23
Pulpo a la brasa con mole verde y mahonesa especiada	24
Rodaballo al horno con pimientos de cristal confitado, tomate rosa y chips de ajo	24

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

Aperitivo, Pan y Mignardises	5
------------------------------	---

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