



AROMA

Por Mario Sandoval

ENTRANTES

Jamón ibérico puro de bellota con pan tumaca	28
Ensalada de foie con vinagreta de fresa y chalota	16
Arroz meloso de pato confitado con boletus y piñones	18
Ravioli de crustáceo y verduritas con salsa de champagne y azafrán	18
Panaché de verduras de temporada con su jugo ligado	16
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	16
Carabineros envueltos en yuca, salsa de soja con jarabe de arce y pimienta negra	26
Caviar Osetra y su guarnición 20g	78

PESCADOS

Tartar de atún rojo con guacamole y salsa de soja con hojas de lima	26
Esturión en escabeche al azafrán y berenjena con ajo morado de las pedroñeras	25
Chipirón de anzuelo encebollado con jugo de chalotas tostadas	23
Pulpo a la brasa con mole verde y mahonesa especiada	26
Rodaballo al horno con pimientos de cristal confitado, tomate rosa y chips de ajo	28

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	31
Cochinillo confitado sobre terrina de vegetales ahumados y encurtidos	28
Steak tartar de solomillo de ternera con mostaza antigua y perlas de pepino	26
Paletilla de cordero con migas de panceta ibérica y chorizo	31
Aperitivo, pan y mignardises	5

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