



AROMA

Por Mario Sandoval

ENTRANTES

Jamón ibérico puro de bellota con pan tumaca	28
Niguri crujiente de salmón salvaje con sriracha	16
Niguri de gamba blanca a la bilbaina	18
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
Ensaladilla Rusa con ventresca de bonito escabechado	17
Canelón de rabo de toro y foie	18
Crujiente de guacamole con sardina ahumada y jalapeños	16
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
Parpatana de atún glaseada y guiso de tomate de árbol	24
Pulpo a la brasa con mole verde y mahonesa especiada	26
Lubina al horno con pimiento de cristal confitado, tomate rosa y chips de ajo	23

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
Albóndigas de vaca madurada con salsa tikka masala	20

Aperitivo, pan y mignardises	5
------------------------------	---

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