



*Nuestra cocina es un espacio de trabajo en el que existen trazas de los 14 grupos de alimentos que estipula la ley de información Alimentaria (Alérgenos), de acuerdo a la Normativa 1169/2011*

*Si padece alguna intolerancia o alergia, tiene a su disposición nuestra carta de alérgenos y personal preparado para poder asesorarle.*

*No imagine cómo está hecho o de qué.  
¡Pregúntenos!*

# *Le Recomendamos ...*

***Roble de Boletus con Micuit de pato y pasas 12,00 €***

***Paté de Cabrales con dátiles 14,00 €***

***Ensalada “Cucurbita Pepo” 13,00 €***

***Calabacín plancheado, pepino laminado, maíz brillante, virutas de zanahoria y lomititos de aguacate con vinagreta de arándanos***

***Teja Marina 15,00 €***

***Pilchardus escabechadas con cebolla, zanahoria y vinagreta de pepinillos con melocotón sobre una teja dulce***

***Bombones de morcilla con manzana y espuma de pimiento 12,00 €***

***-4 unidades-***

***Límite 24!! 22,00 €***

***Rabo estofado con ingredientes japoneses guarnición de sushi con nuez pecana***

***Atún sous-vide 22,00 €***

***con Alboronía y crema de cebolla dulce***

***Pan 1,80€***

***Precios con IVA incluido***

# ... Para comenzar ...

... fríos ...

**Selección de Quesos** acompañado de mermelada de **Cerveza 16,00€**

... para untar en pan ...

Elaboración de **Micuit** relleno de **pasas** con Mermelada de **Frambuesa 14,00€**

**Paté de Cabrales** con dátiles **14,00€**

**Paté de Berenjena** con **Orejonas** acompañado de mermelada de **Pimiento Rojo 12,00€**

... dulce y salado...

**Teja Marina 15,00€**

**Pilchardus** escabechadas con **cebolla, zanahoria** y vinagreta de **pepinillos con melocotón**

... Ensaladas...

**“Cucurbita Pepo” 13,00€**

**Calabacín** plancheado, **pepino** laminado, **maíz brillante**, virutas de **zanahoria** y lomillos de **aguacate** con **vinagreta de arándanos**.

**“Chifonada” 15,00€**

**Espinaca, tomate, burrata, pimientos asados** y **frutos secos** con **vinagreta pistachos**

**“Malum” 15,00€**

Base de **tartaleta dulce, rúcula, manzana** confitada y **salmón** marinado en **cítricos** con **vinagreta de mango**.

**Precios con IVA incluido**

# ... *Para comenzar* ...

... *caliente* ...

... *con nuestro pan Bao* ...

***Roble de boletus con micuit de pato y pasas 12,00€***

***Roble de Salmón marinado con crema de Queso especiado 12,00€***

...nuestros "battu"...

***Quenelles de Berenjena y Queso Parmesano en salsa de pimienta rosa - 4 unidades  
- 14,00€***

***Bombones de morcilla con manzana y espuma de pimienta - 4 unidades - 12,00€***

... *croquetas de Ropa Vieja - 4 unidades - 8,00€*

... *croquetas de Cabrales con membrillo - 4 unidades - 8,00€*

... *de cuchara* ...

***Judiones de la Granja con matanza 16,00€***

***"Potaje Vegano" 16,00€***

*"Potage" de legumbres, verduras variadas y Boletus*

***Cocido Madrileño /por encargo/ 35,00€/persona***

***Precios con IVA incluido***

# ... Continuamos ...

.... una buena carne ....

**Lomo de Vaca madura 25,00€**

*Acompañado de patata glaseada con aroma de tomillo.*

**Solomillo de Ternera 24,00€**

*Con puré de patata,  
¿acompañado de salsa cabrales o pimienta?*

**Entrecot de Ternera 20,00€**

*Con patata panadera encebollada.*

**Chuletillas de Lechal 20,00€**

*Sobre patatas cerilla*

**Paletilla de Lechal 22,00€**

*Con patata al horno*

... ¿por qué no, un pescado? ...

**Atún sous-vide 22,00€**

*Con Alboronía y crema de cebolla dulce*

**Salmón 19,00€**

*Lomo de salmón cubierto de salsa de pimiento rojo*

**Bacalao “Isla de Osos” 20,00€**

*Bacalao al horno sobre una cama de patata con pimientos aliñados*

*Precios con IVA incluido*

*... continuamos ...*

*.... atrevidos....*

***Límite 24!! 22,00 €***

***Rabo estofado con ingredientes japoneses guarnición de sushi  
con nuez pecana***

***Lomo de Jabalí 20,00€***

***lomo de jabalí macerado en Brandy y especias, sobre cama de puerro y manzana,  
acompañado de crema de Boletus***

***Carrillerass al Chocolate Blanco 20,00€***

***carrilleras de cerdo en salsa de chocolate blanco de la Fábrica de Chocolate “San  
Lázaro”***

***“Con Nombre y Apellidos” 22,00€***

***breseado de ternera con vino tinto D.O.P. Madrid***

***Precios con IVA incluido***