

# CARTA *Restaurante*

## PARA COMPARTIR

Timbal de aguacate templado, brotes verdes y buey de mar	15 €
Tiradito de quisquilla de Motril con vinagreta de yuzu y sal de miso	20 €
Tartar de vieira ahumada y curada en kombu, pesto de lechuga de mar y caviar de Riofrío (servido en campana)	19 €
Ensaladilla rusa de langostinos con huevos fritos de corral	17 €
Twin de roll de calabacín ecológico de la Vega, picada de boletus y bechamel de romesco	18 €
Cogollos a la brasa con anchoas del Cantábrico	15 €
Royal de foie gras y tostas de pan de cristal	18 €

## DEL MAR

Taco de bacalao confitado sobre roteña de sepia	22 €
Gallo Pedro frito con aceite de ajos y alcaparras	24 €
Lomo de rodaballo a la plancha	26 €
Brocheta de langostinos y rape	22 €

## DEL CAMPO Y DE LA MONTAÑA

Rabo de toro al estilo Marco Polo o al estilo Donata	22 €
Entrecot de vaca a la parrilla	27 €
Paletilla deshuesada de cordero segureño en su jugo	26 €
Abanico de cerdo San Pascual	20 €

# CARTA *Restaurante*

## GUARNICIONES PARA COMPARTIR CON PESCADO O CARNE

Pimientos del piquillo y del padrón	4 €
Patatas fritas	4 €
Crema de patata al estilo Robuchon	4 €
Brotos tierno	4 €
Wok de verduritas mini	5 €
Setas salteadas	5 €

## MOMENTO DULCE

Milhojas de manzana con caramelo de mantequilla salada y helado de canela	7 €
Torrija de mango y sopa fría de chocolate blanco	7 €
Montaje de tiramisú (helado de mascarpone, ganache de café Montero y galleta chispeante de cacao)	7 €