

MENÚ ESENCIAL

130 EUROS POR PERSONA

• Aperitivos

- Nuestro clásico **steak tartar** de cadera con su pan brioche hecho en casa
- **Cecina** Gran Reserva de larga curación, envejecida en bodega
- **Raviolis** caseros rellenos de pastrami con salsa rosa mediterránea, tomates secos, cecina crujiente y crocante de queso
- **Ensalada** de hojas de aquí
- **Chuleta de buey** premium
- **Pimientos** rojos asados al carbón de encina
- **Torta de pasta quebrada** de manteca de buey con helado de galleta y espuma de chocolate blanco



MENÚ HOMENAJE 180 EUROS POR PERSONA

• Aperitivos

- **Roastbeef** de picaña asada lentamente con sus encurtidos
- Nuestro clásico **steak tartar** de cadera y caviar con su pan brioche hecho en casa
- **Tiradito** de la parte del lomo bajo con maduración de 6 meses, bonito de Burela y su juego vegetal
- **Cecina** Gran Reserva de larga curación, envejecida en bodega
- **Morcilla** artesanal hecha en la montaña de León cien por ciento de buey con su pan de semillas
- **Coliflor confitada** en manteca de buey
- **Nuevos cortes** con diferentes tiempos de curación. Con agua de tomate
- **Tuétano** a la brasa pintado con mantequilla de pimienta negra, jalapeños, cítricos y tosta de paprika

• Calabaza asada

- **Chuleta** de buey selección José Gordón
- **Pimientos** rojos asados al carbón de encina
- **Sorbete de manzana** verde con yogurt de Coladilla y avellanas garrapiñadas
- **Torta de pasta** quebrada de manteca de buey con helado de galleta y espuma de chocolate blanco

