

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, cecina crujiente, pesto tradicional 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 asadamentamente 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.
- **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.

