

## **PARA COMPARTIR**

Croquetas de setas de temporada  
Tempura de verduras con salsa de cebollino  
Ostras de Belon al natural (6 piezas)  
Gambas en gabardina con salsa tártara  
Cecina asturiana del Puerto de la Espina con aceite de oliva Picual  
y almendra tostada  
Lascas de jamón ibérico de bellota

## **ENTRADAS FRIAS**

Ensalada de ostras a la plancha con puré ligero de limón  
Ensalada mixta con productos de temporada  
Crujiente de queso de cabra con lechugas tiernas, tomate “Kumato”  
y vinagreta de miel y mostaza  
Carpaccio de carabineros con aceite de bogavante y teja de sésamo  
Tataki de atún rojo con caviar de arenque, salsa de soja  
y tomates dulces

## **ENTRADAS CALIENTES**

Bisque de centolla gallega  
Pasta fresca rellena de langostinos y crema de marisco al saté  
Risotto de hongos con trufa blanca del Piamonte y teja de Parmesano  
Albóndigas de sepia sobre minestrone de trigo tierno y tinta de calamar,  
bouquet de germinados en tempura  
Nuestro plato de cuchara del día

Trufa blanca del Piamonte – 2 grs. – en el plato de su elección

## **PESCADOS**

- Taco de bacalao en pil pil de hongos
- Lomo de caballa asada en hoja de plátano, mango, aguacate  
y arroz Mai - Mai
- Vieiras a la plancha con crema de batata y trufa negra
- Suprema de corvina con velo de setas de temporada, su vinagreta templada  
y pasta rellena de requesón y nueces
- Lomo de merluza en costra de pan crujiente, néctar de pimiento verde, bouquet de  
hierbas y vinagreta de de ibéricos

## **CARNES**

- Steak tartare al estilo Ritz
- Solomillo de cebón mechado con jamón ibérico  
y milhojas de batata y manzana con queso “Mimolet”
- Cochinillo a nuestro estilo, reducción de boniato y fruta de la pasión
- Noisette de ternera sobre patata confitada y salsa de escalonia

## **EL RINCÓN DE LA CAZA**

- Morteruelo conquense con mermelada de higos frescos
- Ensalada de paloma torcaz escabechada en vinagre de frambuesa  
con mango y sus raviolis crujientes
- Pochas de Tudela con codornices de campo
- Perdiz asada con cebolletas francesas rellenas  
y crema de patata
- Liebre “à la Royale” con hígado de pato a la parrilla  
y compota de manzana
- “Civet” de jabalí con peras al vino tinto  
rellenas de Torta del Casar
- Lomo de ciervo salvaje, salsa de chocolate y flor de Jamaica,  
salsifís en texturas