



//ENTRANTES FRÍOS//

- TRUFAS DE VERANO, HUEVO ROJO, ESPINACAS Y SETAS 31€
CONSOMÉ FRÍO, HIERBAS, GAMBAS Y ALGAS 32€
NÉCORAS CON CREMA FRÍA DE TABELLA 36€
TOMATES, OSTRAS, SALAZONES DE JÁVEA Y ALGAS 27€
ENSALADA DE COCHINILLO IBÉRICO, MANZANAS Y BEGONIAS 38€
TARTAR DE BLOQUE DE BUEY, FLORES Y PANES 37€

//ENTRANTES TIBIOS//

- OSTRAS, PEPINOS Y HOJAS 37€
ESPÁRRAGOS TIBIOS CON ANCHOA 28€
CAZUELA DE VERDURAS DE CULTIVO NATURAL CON SETAS 32€
ZAMBURIÑAS, MANDIOQUIÑA Y VEGETACIÓN DE PEREJIL 36€
BOGAVANTE AZUL, CÍTRICOS, LECHUGAS FRESCAS Y ESTOFADAS 42€
RAVIOLIS DE FOIE-GRAS, TOMATES SECOS Y ACEITUNAS NEGRAS 31€

//ARROCES//

- ARROZ CREMOSO CON SETAS, FRUTOS FRESCOS Y FLORES DE CALABACÍN 32€
ARROZ MELOSO DE PESCADOS, HINOJO MARINO Y CEFALÓPODOS 25€
ARROZ NEGRO CON SALICORNIA, ESPARDEÑAS Y CAÑAÍLLAS 38€
ARROZ DE PICHÓN CON ACEITUNAS NEGRAS 34€

//PESCADOS//

- SALMONETES, TOMATES Y ALBAHACAS 33€
PESCADO DE ESCAMA COCIDO EN SAL DE HIERBAS, TOMATES, CEBOLLAS Y PUERROS 36€
TRIPAS DE BACALAO CON TENDONES Y VERDURAS 34€
RODABALLO SALVAJE A LA BRASA 42€
PEZ ARAÑA CON CREMA DE RAÍCES 32€

//CARNES//

- JARRETE GLASEADO DE TERNERA 35€
ESPALDA DE CABRITO LECHAL CON PÓLVORA DE DUC 37€
MELOSO DE TERNERA CON ESPARDEÑAS, FLOR DE AJO Y AJO TIERNO 38€
BLOQUE DE BUEY CURADO EN BODEGA 45€
PICHÓN COCIDO EN HOJAS DE HIGUERA 35€
COCHINILLO IBÉRICO CRUJIENTE, MANZANAS Y FLORES 43€

7% IVA INCLUIDO



LOS HERMANOS TORRES Y SU EQUIPO LES PROPONEN:

MENÚ DEGUSTACIÓN

GAMBAS, BÍGARO, GAZPACHO, HIERBAS Y ALGAS

ZAMBURIÑAS, MANDOQUIÑA Y VEGETACIÓN DE PEREJIL

ESPÁRRAGO TIBIO CON ANCHOAS

ARROZ CREMOSO CON SETAS Y FRUTOS FRESCOS

SALMONETE, TOMATES, Y ALBAHACAS

TARTAR DE BLOQUE DE BUEY

PRE POSTRE

POSTRE DEL CHEF

DULCES Y GOLOSINAS

PRECIO POR PERSONA 85€

MARIDAJE DE VINOS

POR NUESTRO SUMILLER 36€

OTROS MENÚS

MENÚ PERSONALIZADO 95€

SELECCIÓN DE QUESOS AFINADOS 14€ / MEDIA RACIÓN 7€

7% IVA INCLUIDO

SERVICIO DE MESA 4€