



CARTA DE RESTAURANTE

La carta esta compuesta por una importante variedad de platos.
Todos los días almuerzo a partir de las 12 hs. y cena a partir de las 17 hs.



MENÚ DE LA COCINA MODERNA ESPAÑOLA

Entradas frías

Nuestro jamón serrano, con pavita, palmitos y queso camembert.

Gazpacho de la mancha, con pistacho y almendras.

Tartare de dos salmones, fresco y ahumado, sobre hojas frescas de la huerta.

Ensaladas combinadas

Ensalada de la cocina de Cantabria, hojas frescas, palta, queso brie y láminas de jamón serrano.

Endivias, rúcula, espárragos, pavita fileteada y láminas de parmesano.

Caesar.

Entradas calientes

Cazuela del mar mediterráneo, langostinos, vieyras y salmón fresco, sobre salsa crema de limón curry y cilantro.

Mollejitas de cordero lechal, con salsa de mantequilla de limón y azafrán, tarrina de legumbres frescas.

Tortilla del mar. Langostinos, salmón, vieyras y chalotas.

Sopas

Sopa de cebolla.

Sopa de todos los vegetales y legumbres de la huerta.

Sopa crema de ajo blanco, con croutons y menta fresca.

Nuestra cocina de pescados del día

Mero de roca con salsa de chalotas limón y pimentón de Murcia, papines nuevos confitados.

Lomos de salmón, con langostinos frescos, salsa crema de limón azafrán y ciboulette, legumbres frescas al vapor.

Nuestra cocina de carnes rojas y blancas

Ojo de bife, el mejor corte argentino, asado con hinojos y papines nuevos confitados.

Centro de lomo asado con salsa de nuestro vino malbec y tarrina de legumbres frescas.

Lomos de cordero patagónico, asado, con salsa de higos y papas quiméricas.

Pollo de granja, salteado al ajillo fresco con papas fritas y panceta ahumada crocante.

Nuestras pastas

Ñoquis de rúcula con crema de tomate, albahaca fresca y queso de Parma.

Raviolones rellenos de nuestra centolla fresca del sur con langostinos y salsa crema de mariscos.

Postres

Las natillas de alcántara, perfumadas con chocolate.

La tarta de almendras con miel de mandarinas y helado de crema americana.

Tocinillo del cielo sobre crema de limón.

Tarta de chocolate con frutos rojos del bosque.

Frutas frescas tropicales fileteadas.

Nuestros helados.