

# Especialidades de Temporada

## (IVA incluida)

### PARA EMPEZAR

**Alioli de ajo negro** una delicadeza con sabor umami servido con jícama y pan tostado

**Alcachofa a la parilla** alcachofa entera hecho en la parilla con queso de cabra y hummus de corazones de alcachofa y almendras

**Carpaccio di carciofo y fungo** corazones de alcachofa y champiñones a una vinagreta cítrica con semillas de hinojo y hinojo con Grana Padano y rúcula

**Magret de pato curado en casa (50 gr)** Pechuga de pato curado por 4 semanas con cuatro pimientos servido con nuestro pan artesanal y reducción de betabel, ciruela y cebolla caramelizada afinado con oporto (muy limitado)

### PLATOS FUERTES

**Filete Wellington a la Saltimbocca (aprox. 220 gr)** – solomillo de ternera envuelta en duxelles de setas, jamón de Parma, salvia y hojaldre sobre reducción de ragú de cremini con balsámico y vino tinto y zanahorias de color, orgánicos (tiempo de preparación 40 minutos, muy limitado)

**Gnocchi de Ricotta con ragú de ossobuco** – Gnocchi hechos de ricota y Parmigiano Reggiano servido con estofado de ossobuco cocido por 4 horas

**Pasta "Oro Negro"** - Tagliatelle hecho en casa con 20 gramos de trufa de verano negra y salsa de crema de brie, esencia de trufa negra con toque de tomillo

**New York Strip o Rib-Eye anejo de los EE. UU. choice USDA (aprox. 350)** – servido con café de Paris y brocheta de vegetales hecho en la parilla o pasta

**Costillas de cordero franceses al romero (aprox. 270gr)** - servido con papas cambray y asparagus