

Especialidades de Temporada

(IVA incluida)

PARA EMPEZAR

Laminas de salmón curado con betabel salmón de noruega curado con betabel servido con pepino en escabeche y crema de aguacate con alcaparras ahumado con leña de barrillas de Jack Daniels

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

Carpacio 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 pimientas servido con nuestro pan artesanal y reducción de betabel, ciruela y cebolla caramelizada afinado con oporto (muy limitado)

PLATOS FUERTES

Único! – Solomillo de ternera “flambadou al tuétano” (aprox. 180 gr) – filete de ternera de San Luis Potosí bañado con técnica medieval de tuétano de res servido con puree de coliflor asado y vegetales de temporada

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-Eya anejo de los EE. UU. choice USDA (aprox. 350) – servido con café de Paris y brocheta de vegetales hecho en la parrilla o pasta

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

Especialidades de Temporada

(IVA incluida)