

ENTRANTES

- | | |
|--|------|
| * <i>Crema Vichyssoise</i> | 6 € |
| * <i>Consomé de ave</i> | 6 € |
| * <i>Calabacines rellenos de marisco a la crema de zanahoria</i> | 7 € |
| * <i>Selección de ahumados</i> | 10 € |
| * <i>Timbal de hojaldre con setas, foie y frutas del bosque</i> | 11 € |
| * <i>Selección de Ibéricos</i> | 12 € |

ENTRANTES

* *Tostas de foie de pato con su jamón* 14 €

* *Ensalada de ahumados y escabechados* 14 €

* *Caprichos del Corona* 16 €

Langostinos

Espárragos blancos

Codorniz escabechada

Pastel de merluza

Salmon ahumado

Pimientos de piquillo rellenos de bacalao

Chipirones a la romana

Volován de morcilla

Botones de champiñón con gamba

* *Ensalada de jamón Ibérico, con foie, queso de cabra pasas y piñones* 18 €






MARISCO

* *Langostinos a la plancha (5)* 11 €

* *½ Langosta bellavista con guarnición de langostinos (4)* 22 €

* *Ensalada de bogavante, endivias y aguacate* 22 €

* *Cesta de Mariscos: Langostinos (3), Gambas (5), Cigalas (2) y Nécora* 24 €




***Para cualquier otra combinación de mariscos, se cotizaría de forma individualizada, al gusto del cliente.*

PESCADOS

- * *Lubina al horno con patata panadera, al estilo del chef* 12 €
- * *Dorada al horno con patata panadera* 12 €
- * *Rodaballo al horno con cebolla caramelizada y verduritas* 14 €
- * *Lomos de merluza rellenos de setas y gambas* 15 €
- * *Lomos de merluza a la marinera con almejas* 15 €
- * *Lomos de dorada salvaje al horno con patata panadera* 21 €

PESCADOS

- * *Lubina salvaje al horno con cebolla caramelizada y brócoli* 21 €
- * *Rape con salsa muselina de ali oli, caviar y verduritas* 22 €
- * *Delicias de rodaballo salvaje al horno con guarnición de verdura* 22 €
- * *Rape a la americana con verduritas salteadas* 22 €
- * *Lenguado al horno a la salsa de naranja con cebolla caramelizada y brócoli* 26 €

CARNES

- * *Preso Ibérica con salsa agridulce y crema de patata* 12 €
- * *Lechazo asado al estilo de Burgos, con ensalada* 13 €
- * *Confit de pato al aroma de piñones y setas* 13 €
- * *Delicias de solomillo con guarnición de pimientos y setas* 14 €
- * *Entrecot con patata panadera y piquillo* 14 €
- * *Rollitos de lechazo rellenos de setas, foie y dátiles, con patata panadera y piquillo* 15 €
- * *Solomillo relleno de setas y pasas al estilo del chef* 18 €
- * *Solomillo de novillo a la salsa de pimienta, con setas y piquillo* 19 €

BODEGA

OPCION 1 14 €

Vino tinto: Añares Crianza (D.O. Rioja)

Vino blanco: Antojo (Verdejo)

Vino Rosado: (D.O. Ribera del Duero)

Cava: Brut Nature 1551 Codorniu

Aguas, Cafés y Licores

OPCION 2 24 €

Vino tinto: David Sebastián Crianza (D.O. Ribera del Duero)

Vino blanco: Terras Gaudas (D.O. Rías Baixas)

Vino Rosado: Peñascal (aguja)

Cava: Brut Nature Juve i Camps Reserva Família

Aguas, Cafés y Licores

Cocktail de Bienvenida

6 €

*Sorbete: de limón ó frambuesa ó
Mandarina ó Mango*

2 €

*Tarta Conmemorativa
con Helado en su tulipa*

6€