

# 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*

*Hojaldre 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€