

## Menú Esencia Tierra

Precio: 105 €  
Con maridaje de nuestro sommelier: 150 €

*Congrio con caldo de las espinas, spirulina y salsifis*

*Cangrejo real gallego, la carne aliñada, las patas a la brasa y capuchinas*

*Calamar de anzuelo de Palamós en dos servicios:  
1º Las patas y el caldo hecho con los hígados  
2º La carne a la brasa con boletus*

*Guisadito de morro y rabo de ibérico con rebozuelos y uva de mar*

*Rodaballo salvaje, entre salicornias y espinacas, reducción de las espinas y quicos*

*Paloma torcaz con parmentier de patata violeta y chip*

*Horizontal de quesería Monte Robledo, Aracena (Huelva)*

*Postre*

*Carro de petits fours*

Servicio de agua, pan y aceite por persona: 7,50

Los ingredientes vegetales que ofrecemos en esta carta son de cultivo propio o silvestre que recolectamos nosotros mismos, unos en nuestra finca y otros a orillas del Tiétar.

Los menús se servirán a mesa completa.

*También podemos ofrecerle un Gran Menú compuesto por 11 servicios con un precio de 135 € (con maridaje 190 €).  
Solicítelo a nuestro personal.*

*Todos nuestros platos pueden contener alguno de los 14 alérgenos.  
Consultar.*

Jefe de cocina: José Carlos Fuentes (Cocinero del año 2010)  
Maître-Sommelier: Roberto García  
Jefe de pastelería: Juan Carlos Sigcha

*(IVA 10% No incluido)*