

## UN PASEO GASTRONÓMICO...!

### Aperitivos y Snacks

- Papel de arroz y aromáticas
- Oreo de olivas negras, mousse de perdiz y cordero
- Pan soplado y cremoso de queso trufado
- Fino Seguntino (vermouth rojo, gaseosa y espuma de cerveza)
- Esfera fluida de judías pintas estofadas

Sardina, anguila y foie de rape

Torrezno 4x4 ¡Crujiente por los cuatro lados!

El Foie curado, sobre brevas caramelizadas

Emulsión de tomate, anchoas, cherry y aire de albahaca

Ravioli de rabo de toro, cremoso de apio y jugo de su guiso

Bacalao sobre asadillo manchego y plancton

Cordero lechal meloso y deshuesado con tocino veteadado

“El Fresón” (Mousse de queso, coulis de frambuesa y crumble de galleta)

Contrastes de té, tomillo y manzana Granny Smith

Café

Tabla de dulces caseros y golosinas

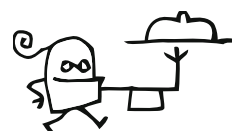
Panes artesanos

Menú servido por persona y mesa completa  
Precio 62,00€ (Bebidas no incluidas)

Carta confeccionada por Enrique Pérez (Jefe de cocina)

Precio IVA incluido

Para alergias e intolerancias, rogamos soliciten nuestra carta de alérgenos



# el doncel

HOY PODEMOS COMER...

## CAPRICIOS DE UN BOCADO

Caviar Baerii 20gr al natural como siempre	28,00€
Sardina, anguila y foie de rape	7,00€
Ceviche de navaja y gamba	7,00€
Torrezno 4 x 4 ¡Crujiente por los cuatro lados!	6,00€

## PARA EMPEZAR

Carpaccio de corzo con su helado de tomillo	16,00€
Emulsión de tomate, anchoas, cherry y aire de albahaca	15,00€
El ajo blanco y bizcocho de ajo negro con esturión y su caviar	18,00€
El Foie curado, sobre brevas caramelizadas	19,00€
Raviolis de rabo de toro, cremoso de apio y jugo de su guiso	15,00€



## DEL MAR

Arroz meloso de chipirones y zamburiñas con tallarines de calamar	19,00€
Bacalao sobre asadillo manchego y plancton	23,00€
Tartar de atún, mango y siso verde	22,00€

## DE LA TIERRA

Cabrito asado a la manera tradicional ¼ ( 2 personas)	49,00€
Carrillera ibérica a los dos vinos y cebolleta a la brasa	22,00€
Cordero lechal meloso y deshuesado con tocino veteadado	19,00€
Presa ibérica braseada con sus cenizas	22,00€
Steak Tartar, elaborado a la vista del cliente	26,00€

## ALGO DULCE

“El fresón” (Mousse de queso, coulis de frambuesa y crumble de galleta)	8,50€
El huevo de choco-coco y pasión	8,50€
Coulant de chocolate con corazón fluido y helado de mandarina	8,50€
Bizcocho borracho y crema de arroz con leche	8,50€
Sopa de frutos rojos y helado de yogur griego	8,50€
Contrastes de té, tomillo y manzana Granny Smith	8,50€