

el doncel

A LA CARTA

UN PASEO GASTRONÓMICO...

Aperitivos y Snacks

- Oreo de olivas negras, mousse de perdiz y cordero
- Pan soplado y cremoso de ensaladilla rusa
- Cortezas de bacalao
- Fino seguntino (vermouth rojo, gaseosa y espuma de cerveza)
- Chips de morcilla
- Crujiente de yuca
- Papel de arroz y curry
- Bombón de queso y romero
- El perdigacho
- Ceviche de zamburiña y gamba
- Patatas bravas
- Torrezno 4 x 4 ¡Crujiente por los cuatro lados!

Corte de foie curado en sal, manzana y algodón de azúcar

El caldo intenso del cocido, fardel de morteruelo y papada ahumada

Yema de corral, tallos, raíces y tubérculos

Callos melosos de bacalao y pil-pil de azafrán

Lubina en infusión de té de jazmín

Albóndiga de corzo en pepitoria de trufa y pistacho

Verbena de frutas, aire de espelta y tomillo

Texturas de quesos del entorno

Café

Tabla de dulces caseros y golosinas

Panes artesanos

Menú servido por persona y mesa completa
Precio 76,00€ (Bebidas no incluidas)

PARA EMPEZAR

El caldo intenso del cocido, fardel de morteruelo y papada ahumada	18,00€
Yema de corral, tallos, raíces y tubérculos	18,00€
Papada confitada a la canela	18,00€
Tartar de trucha, mango y velo de tocino veteadado	19,00€
Carpaccio de corzo con su helado de tomillo	18,00€
Caviar Baerii 20gr al natural como siempre	28,00€
Corte de foie curado en sal, manzana y algodón de azúcar	24,00€

PRINCIPALES

Merluza, orio de ajetes, tinta y cremoso de tomates asados	26,00€
Lubina en infusión de té de jazmín	26,00€
Albóndiga de corzo en pepitoria de trufa y pistacho	22,00€
Cordero lechal meloso y sus verduras al carbón	24,00€
Arroz meloso de chipirones y ali-oli de romero	22,00€

ALGO DULCE

Lima-limón, galanga y miel	6,00€
Huevo de chocolate blanco, pasión y coco	10,00€
Coulant de chocolate, con corazón fluido de menta blanca	10,00€
Bizcocho borracho, helado de caramelo y espuma de arroz con leche	9,00€
Texturas de quesos del entorno	9,00€

La carta puede sufrir variaciones en función del producto del mercado

Carta confeccionada por **Enrique Pérez** | Jefe de cocina

Precio IVA incluido

Para alergias e intolerancias, rogamos soliciten nuestra carta de alérgenos