

UN PASEO GASTRONÓMICO...!

Aperitivos y Snacks

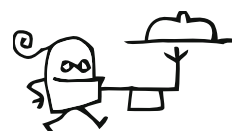
- Oreo de olivas negras, mousse de perdiz y cordero
- Pan soplado y cremoso de ensaladilla rusa
- Cortezas de bacalao
- Fino seguntino (vermouth rojo, gaseosa y espuma de cerveza)
- Chips de morcilla
- Chupa chups de queso y romero
- El perdigacho
- Ceviche de navaja y gamba
- Patatas bravas
- Torrezno 4x4 ¡Crujiente por los cuatro lados!

Royal de foie y manzana Granny Smith
Emulsión de tomate, sardina arenque y remolacha
Yema de corral, tallos, raíces y trufa de verano
Cococha de bacalao sobre guiso de sus callos melosos
Corvina en infusión de té de jazmín
Albóndiga de corzo y arroz negro de hongos
Lima-limón, galanga y miel
Chocolate, pan, aceite y sal

Café
Tabla de dulces caseros y golosinas
Panes artesanos

Menú servido por persona y mesa completa
Precio 64,00€ (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...

CAPRICHOS DE UN BOCADO

Caviar Baerii 20gr al natural como siempre	28,00€
Royal de foie y manzana Granny Smith	9,00€
Torrezno 4 x 4 ¡Crujiente por los cuatro lados!	6,00€
El perdigacho	7,00€



PARA EMPEZAR

Emulsión de tomate, sardina arenque y remolacha	16,00€
Yema de corral, tallos, raíces y trufa de verano	16,00€
Papada confitada a la canela	15,00€
Ajo blanco, almeja y anguila ahumada	16,00€
Tartar de albacora, mango y shiso verde	21,00€

PRINCIPALES

Cococha de bacalao sobre guiso de sus callos melosos	24,00€
Corvina en infusión de té de jazmín	24,00€
Cabrito asado a la manera tradicional 1/4 (2 personas)	54,00€
Albóndigas de corzo y arroz negro de hongos	21,00€
Cordero lechal meloso y sus verduras al carbón	22,00€
Pato en dos cocciones y chutney de piña	26,00€

ALGO DULCE

Lima-limón, galanga y miel	6,00€
Chocolate, pan, aceite y sal	9,00€
Coulant de chocolate con corazón fluido de menta blanca	9,00€
Bizcocho borracho, helado de caramelo y espuma de arroz con leche	9,00€
“Nuestra Piña colada”	9,00€