

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
- El perdigacho
- Ceviche de navaja y gamba
- Torrezno 4x4 ¡Crujiente por los cuatro lados!

Lingote de foie, polvo de bronce y avellana tostada
Morteruelo, tocino veteadado y el caldo del cocido con palo cortado
Callos melosos de bacalao y pil-pil de azafrán
Patata trufada y huevo de corral sin estrellar
Corvina, emulsión de coco y lima
Cordero lechal meloso y deshuesado con tocino veteadado
Lima-limón, galanga y miel
“El Trufero” (Trufa de chocolate trufada y arenas de cacao)

Café

Tabla de dulces caseros y golosinas

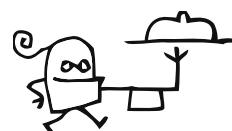
Panes artesanos

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€
Mojete de tomate, sardina arenque y anguila	7,00€
Ceviche de navaja y gamba	7,00€
Torrezno 4 x 4 ¡Crujiente por los cuatro lados!	6,00€
El perdigacho	6,00€



PARA EMPEZAR

Arroz de Pichón, trufa y ali-oli de romero	21,00€
Carpaccio de corzo con su helado de tomillo	16,00€
Patata trufada y huevo de corral sin estrellar	15,00€
Lingote de foie, polvo de bronce y avellana tostada	19,00€
Raviolis de carrillera ibérica, cremoso de apio y jugo de su guiso	18,00€
Morteruelo, tocino veteadado y el caldo del cocido con palo cortado	16,00€
Callos melosos de bacalao y pil-pil de azafrán	18,00€

DEL MAR

Bacalo en escabeche aromático y sus verduras encurtidas	24,00€
Corvina, emulsión de coco y lima	24,00€
Tartar de atún, mango y siso verde	21,00€

DE LA TIERRA

Cabrito asado a la manera tradicional ¼ (2 personas)	54,00€
Albóndiga de rabo de toro, natilla de cebolla y crujiente de tapioca	22,00€
Cordero lechal meloso y encebollado de hongos	19,00€
Lomo de vaca, ajo negro y mostaza	22,00€
Manitas de cerdo con hongos y salsa de trufa	22,00€

ALGO DULCE

“El fresón” (Mousse de queso, coulis de frambuesa y crumble de galleta)	8,50€
Contraste de la Alcarria (Helado de tomillo, romero y lavanda con infusión de té y frutas)	8,50€
Coulant de chocolate con corazón fluido de menta blanca	8,50€
Bizcocho borracho, helado de caramelo y espuma de arroz con leche	8,50€
“El trufero” (Trufa de chocolate trufado y arenas de cacao)	8,50€