

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 4 x 4 ¡Crujiente por los cuatro lados!

Foie entre algodones

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

Guiso de trigo, trigueros, zamburiñas y aire de pepino

Taco de merluza al orio sobre cus-cus al curry

Presa ibérica braseada, tallos, raíces y tubérculos

Contraste de té, tomillo y manzana Granny Smith

El huevo de choco-coco y pasión

Café

Tabla de dulces caseros y golosinas

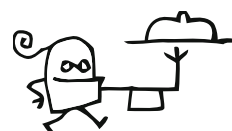
Panes artesanos

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...

DE UN BOCADO

Torrezno 4 x 4 ¡Crujiente por los cuatro lados! (Aperitivo por persona) 5,00€

Sardina, anguila y foie de rape 6,50€

Bienmesabe de trucha con nuestro adobo 3,00€

Esferas fluidas de judías pintas 3,00€

PARA EMPEZAR

Patata trufada y huevo de corral sin estrellar 11,00€

Foie entre algodones 19,00€

Raviolis de rabo de toro, cremoso de apio y jugo de su guiso 15,00€

Callos de bacalao, tempura de garbanzos y atún seco 19,00€

Guiso de trigo, trigueros, zamburiñas y aire de pepino 12,00€

Arroz meloso de pollo de corral 17,00€



DEL MAR

Bacalao sobre asadillo manchego y plancton 23,00€

Taco de merluza al orio sobre cus-cus al curry 24,00€

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€

Manitas de cerdo rellenas de hongos y trufa 19,00€

Presa ibérica braseada, tallos, raíces y tubérculos 22,00€

Solomillo de vaca macerado, mantequilla de ajo negro y rebozuelos 24,00€

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 chocolate blanco y menta, vainilla y frutos rojos 8,50€

Contrastes de té, tomillo y manzana Granny Smith 8,50€