

pinceladas de sensaciones

10 aperitivos y snacks
4 entrantes
pescado
carne
prepostre
postre
dulces caseros y golosinas
panes artesanos

Menú exclusivo confeccionado a diario según los mejores productos de temporada por **Enrique Pérez** | Jefe de cocina

Menú servido por persona y mesa completa
Precio 72,00€ (Bebidas no incluidas)

Carta confeccionada por Enrique Pérez | Jefe de cocina
Precio IVA incluido
Para alergias e intolerancias, rogamos soliciten nuestra carta de alérgenos
La carta puede sufrir variaciones en función del producto del mercado

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€
Carpaccio de corzo con su helado de tomillo	16,00€

PRINCIPALES

Taco de merluza, orio de ajetes, tinta y cremoso de tomates asados	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 en pepitoria de trufa	21,00€
Cordero lechal meloso y sus verduras al carbón	22,00€
Arroz meloso de pato y ali-oli de romero	22,00€

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€