

Precio Por Persona 38 € I.V.A. Incluido

MENÚ 1

ENTRADA

- Aperitivo de la Casa

PRIMEROS A COMPARTIR

(1 plato cada 4 personas)

- ROSALEDA

Ensalada con Hojas de Cecina de León, Lonchas de Rabanitos
Gajos de Patata Morada al Vapor aliñada con Aceite de Sésamo Blue
Dragon.

- TABLA DE QUESOS.

Variedad de quesos con denominacion de origen protegida Asturias ;
acompañada con curiosas mermeladas de zanahoria, Manzana, Menbrillo y
Mora.

SEGUNDO A ELEGIR

- POPIETAS EXÓTICAS DE LUBINA GRIEGA

Lomos de Lubina enrolladas en sí mismas rellenas de Espárragos Baby,
Acompañado de unos Tacos de Papaya a la plancha y Chantilly de Mango,
Aliñado con Aceite de Hierbabuena y Sal de Vino Tinto Somon tano.

- AMAPOLA IBÉRICA

Tacos de Presa de Bellota con Jalea de Manzana Reineta y Golden,
Acompañado de Bastones Chip's de Yuca y Semillas de Amapola.

POSTRE

- SORBETE PANTERA ROSA.

Suave, refrescante y digestiva fusion de limonada tal cual
Receta tradicional y cava rosado D.G. valencia.

BEBIDAS

AGUA MINERAL SOLAN DE CABRAS.

VINO TINTO D.O. NAVARRA ROBLE 2007. PAGOS DE ARAIZ 100% TEMPRANILLO

VINO BLANCO D.O. VINOS DE MADRID. PAGO VILCHES 100% MALVAR.

(1 Botella cada 5 Personas)

CAFÉ 100 % NATURAL ARABIGA COMERCIO JUSTO
INFUSIONES.

Precio Por Persona 45 € I.V.A. Incluido

MENÚ 2

PRIMERO A COMPARTIR (1 plato cada 4 personas)

- **BLANCO Y VERDE.**

Hortaliza Rucula con queso mozzarella, acompañado de tomate deshidratado, cacahuetes y fino y atractivo aderezo de pesto.

- **PALETA PURA RAZA**

Morcilla Ibérica, Butifarra Catalana de Payés, Morcón Extremeño, Queso Idiazábal, Quesuco de Romero, Acompañado de Picos y Aceituna D.O. Campo Real arreglada con Cebolla Morada, Pimentón, Aceite y Orégano.

SEGUNDO A ELEGIR

- **ATÚN EL SABIO**

Exquisito Lomo de Atún Rojo del Puerto de Ayamon te Envuelto en Quicos Triturados

Al Mortero con Salsa Suave de Pimientos Rojos de Lodosa (Navarra) y Espuma de Pimiento Verdes del Guernika, sobre Cucharas Crujientes de Plátano Macho Canario.

- **SOLOMILLO FILÓSOFO SEGOVIANO.**

Centro de solomillo albardado de Beicon Ahumado de Salamanca, Papa Pisada a la Provenzal y Confitura de Fruta de los Filósofos de la Sierra de Gredos.

POSTRE

- **MEMORIA DE GIN TONIC.**

Sorbete de limón en forma redonda con deliciosos cubitos de gelatina y un recuerdo de gin-tonic.

BEBIDAS

AGUA MINERAL SOLAN DE CABRAS.

VINO TINTO D.O. NAVARRA CRIANZA 2004, Ó

VINO BLANCO FORTIUS CHARDONAY 2008 D.O NAVARRA.

(1 Botella cada 5 Personas)

CAFÉS E INFUSIONES.

Precio Por Persona 48 € I.V.A. Incluido

MENÚ 3

ENTRADA

- Aperitivo de la Casa

PRIMEROS A COMPARTIR

(1 plato cada 4 personas)

- **REMOJÓN DE BACALAO**

Milhojas de Naranja Navelate y Migas de Bacalao Desalado al Aroma Sabor de un Aceite de Romero, Laurel y Pimienta a los 5 Colores.

- **COMBINACION DE TOMATES.**

Variedad de Sabor es explosivos que nos llevar a descubrir aquel sexto sentido. Helado de tomate a la albahaca y aceite de oliva virgen aliñado con tomate concassé dulce y tomate deshidratados al aroma de la pimienta sechuan, queso buccon i de bufala salteada con pesto y brunoise de tomates ligados con salsa pepinillo.

SEGUNDO A ELEGIR

- **CUMBRE SKREI**

Bacalao de Origen Noruego de las Islas Lofoten al Horno sobre Mini Timbal de Patatas al Mortero al Ajillo acom pañad o de Cumbr e Revuelto de Gambas, Ajetes, Guindillas y Gulas, Pincelado de Pimentón de Dulce y Picante.

- **CIERVO MORADO**

Lomo de Ciervo Hispánico, Macerado en Vino Tinto D.O. Yecla, Murcia, Mechado
Con Hígado de Pato Hebreo , Gajos de Patatas Azules de los Andes y Salsa de Violetas.

POSTRE

- **BROWNIE.**

Fusion de Bizcocho casero de chocolate con frutos secos y cumbre de helado de baileys.

BEBIDAS

AGUA MINERAL SOLAN DE CABRAS.

VINO TINTO D.O. VINOS DE MADRID VIÑA RENDERO CZA 2006, Ó

VINO BLANCO D.O CAMPO DE BORJA SELECCION 2008.

(1 Botella cada 5 Personas)

CAFÉ 100% NATURAL ARABIGA COMERCIO JUSTO E INFUSIONES.

Precio Por Persona 36 € I.V.A. Incluido

MENÚ 4

SEXTO SENTIDO

ENTRADA

Pan y Aperitivo de la Casa

PRIMEROS

- ROSALEDA

Ensalada con Hojas de Cecina de León, Lonchas de Rabanitos Gajos de Patata Morada al Vapor aliñada con Aceite de Sésamo Blue Dragon.

SEGUNDO

- AMAPOLA IBÉRICA

Tacos de Presa de Bellota con Jalea de Manzana Reineta y Golden, Acompañado de Bastones Chip's de Yuca y Semillas de Amapola.

POSTRE

- SORBETE PANTERA ROSA

Suave, refrescante y digestiva fusión de limonada tal cual Receta tradicional y cava rosado D.G. valencia.

BEBIDAS

AGUA MINERAL SOLAN DE CABRAS.

VINO TINTO PAGOS DE ARAIZ D.O. NAVARRA CRIANZA.

VINO BLANCO PAGO VILCHEZ 100% MALVAR 2008 D.O. VINOS DE MADRID.

(1 Botella cada 5 personas)

CAFÉ 100% NATURAL ARABICA E INFUSIONES.

Precio Por Persona 40 € I.V.A. Incluido

MENÚ 5

ENTRADA

Pan y Aperitivo de la Casa

PRIMERO

- BROCHETA DE FRUTAS.

Mezcla de frutas y queso menorquín con un aceite especiado con hierbas aromáticas y miel de la Alcarria con el toque moderno y fresco de helado de queso de cabra.

SEGUNDO

- ATÚN EL SABIO

Exquisito Lomo de Atún Rojo del Puerto de Ayamonte Envuelto en Quicos Triturados Al Mortero con Salsa Suave de Pimientos Rojos de Lodosa (Navarra) y Espuma de Pimiento Verdes del Guernika, sobre Cucharas Crujientes de Plátano Macho Canario.

POSTRE

- GRANIZADO DE PIÑA COLADA.

Suave y digestivo cocktail de piña colada, tal cual receta original.

BEBIDAS

REFREZCOS, CERVEZAS

AGUA MINERAL SOLAN DE CABRAS.

VINO TINTO PUNTO DIEZ CZA D.O. VINOS DE MADRID

VINO BLANCO SELECCIÓN 2008 D.O CAMPO DE BORJA.

(1 Botella cada 5 personas)

CAFÉ 100% NATURAL ARABIGA COMERCIO JUSTO.
INFUSIONES.

Precio Por Persona 38 € I.V.A. Incluido

MENÚ 6

ENTRADA

Pan y Aperitivo de la Casa

PRIMEROS

- RIOJANA CORONADA

Guiso de Chorizo, Chalota, Guisantes al Estilo Tradicional de la Rioja emplatado con un Toque Innovador, con Crujiente de Jamón de Guijuelo en Forma de Peineta.

SEGUNDO

- CUMBRE SKREI

Bacalao de Origen Noruego de las Islas Lofoten al Horno sobre Mini Timbal de Patatas al Mortero al Ajillo acompañado de Cumbre Revuelto de Gambas, Ajetes, Guindillas y Gulas, Pincelado de Pimentón de Dulce y Picante.

POSTRE

- MEMORIA DE GIN - TONIC.

Sorbete de limón en forma redonda con deliciosos cubitos de gelatina y un recuerdo de gin - tonic.

BEBIDAS

REFRESCOS, CERVEZAS

AGUA MINERAL SOLAN DE CABRAS.

VINO TINTO D.O. CAMPO DE BORJA SELECCIÓN 2007

VINO BLANCO D.O RIBEIRO 2008.

(1 Botella cada 5 personas)

CAFÉ 100% NATURAL ARABIGA COMERCIO JUSTO.
INFUSIONES.

Precio Por Persona 42 € I.V.A. Incluido

MENÚ 7

ENTRADA

Pan y Aperitivo de la Casa

PRIMEROS

- ENSALADA DE PATO.

Lechugas Frescas, Avellanas y Orejones dispuestos a su alrededor, Láminas de Jamón de Pato y Medallón de Mousse de Pato en el medio. Acompañado por una Vinagreta de limón, Naranja, Soja y Aceite de oliva Virgen.

SEGUNDO

- SOLOMILLO FILÓSOFO SEGOVIANO.

Centro de solomillo albardado de Beicon Ahumado de Salamanca, Papa Pisada a la Provenzal y Confitura de Fruta de los Filósofos de la Sierra de Gredos.

POSTRES

- BROWNIE.

Fusion de Bizcocho casero de chocolate con frutos secos y cumbre de helado de baileys.

BEBIDAS

REFRESCOS, CERVEZAS

AGUA MINERAL SOLAN DE CABRAS.

VINO TINTO BAJOS CRIANZA D.O. TORO

VINO BLANCO D.O RUEDA VERDEJO 2008.

(1 Botella cada 5 personas)

CAFÉ 100% NATURAL ARABIGA COMERCIO JUSTO.
INFUSIONES.

Precio Por Persona 34 € I.V.A. Incluido

MENÚ 8

ENTRADA

- Aperitivo de la Casa

PRIMEROS A COMPARTIR

(1 plato cada 4 personas)

- ENSALADA DE PATO
- FUSION DE QUESOS.

SEGUNDO A ELEGIR

- AMAPOLA DE CERDO IBERICA
- BACALAO CUMBRE SKREY.

POSTRE

- NUEVO SORBETE DE MANDARINA.

BEBIDAS

AGUA MINERAL SOLAN DE CABRAS.
VINO TINTO D.O. CARIÑENA. KALIUS 2008 Ó
VINO ROSADO D.O VINOS DE MADRID PAGO VILCHES 2008.
(1 Botella cada 5 Personas)

CAFÉ 100% NATURAL E INFUSIONES.

Precio Por Persona 36 € I.V.A. Incluido

MENÚ 9

ENTRADA

- Aperitivo de la Casa

PRIMEROS A COMPARTIR

(1 plato cada 4 personas)

- BROCHETA DE FRUTAS.
- ALMEJAS SALTEADAS.

SEGUNDO A ELEGIR

- FLOR BLANCA DE PATO A LA PARRILLA.
- ESCUALO BRASEADO (TIBURON AZUL).

POSTRE

- MODERNO SORBETE DE LIMÓN A LA SIDRA.

BEBIDAS

AGUA MINERAL SOLAN DE CABRAS.
VINO TINTO D.O. RIBERA DEL DUERO . PINNA FIDFELIS 2007 Ó
VINO BLANCO D.O VINOS DE MADRID PAGO VILCHES 2008.
(1 Botella cada 5 Personas)

CAFÉ 100% NATURAL E INFUSIONES.