



Menú degustación del Chef

Incluye 4 pases, postre, copa de vino Viña Pomal Centenario Reserva y café 38.00€

Entrantes

- . Pan con tomate 2.50€
- . Jamón ibérico "Joselito" 24.00€
- . Ensaladilla de atún Puerta de Alcalá 14.00€
- . Anchoas "Don Bocarte" con crema de aguacate (8) 22.00€
- . Carpaccio de ternera "La Finca" 22.00€
- . Ensalada de tomate feo de Navarra con lascas de queso manchego 16.50€
- . Ensalada de legumbres con piruletas de codorniz a la toledana 14.50€
- . Ensalada de gambas con salmorejo, tomates cherry, salsa de naranja y lechuga 18.50€

Caldos y Clásicos

- . Crema de verduras 10.50€
- . Lasagna de mouse de foie y boletus 16.50€
- . Raviolis de pato a la naranja 17.00€
- . Raviolis de langostinos sobre sofrito de carabineros 17.50€
- . Falso risotto con calamares en su tinta 18.50€

Pescados y Mariscos

Mejor producto nacional trasladado directamente desde el barco a nuestras cocinas (Galicia, Cádiz, Huelva...)

- . Lomo de Merluza cocida a baja temperatura con verduras de temporada al vapor 24.00€
- . Arroz meloso con marisco según mercado Consultar
- . Cogote de merluza a la bilbaína 24.50€
- . Lubina sobre pisto manchego y espárrago triguero 26.00€
- . Pescado del día Consultar



Carnes

- . Solomillo "La Finca" con boletus edulis salteados y salsa oporto 28.50€
- . Chuletón de vaca vieja "La Finca" (1kg - 2 pax) 42.00€
- . Entrecot de ternera "La Finca" 26.50€
- . Cochinillo asado a baja temperatura con parmentier de boniato y tomillo 24.00€
- . Albóndigas de ternera "La Finca" Puerta de Alcalá 18.00€
- . Fetuccini con solomillo de "La Finca" Stroganoff 23.00€
- . Carrilleras de "La Finca" con salsa de orejones y ciruelas 24.50€

Postres

- . Milhojas de toffee de melocotón, cremoso de Frangélico y helado de vainilla 7.00€
- . Canelón de mango relleno de arroz con leche y helado de canela 7.00€
- . Vaso de crema de queso y limón con tierra de chocolate 7.00€
- . Brownie de cítricos con salsa de chocolate blanco y naranja 7.00€
- . Ensalada de frutas naturales con sorbete de limón 7.00€
- . Helados artesanales 5.50€
Violeta/Café/Canela/Vainilla/Chocolate/Fresa/Toffee/Dulce de leche
- . Surtido helados artesanales 7.50€
- . Sorbete artesanal de Mandarina o Limón (con o sin alcohol) 7.00€

Precios IVA incluido

El menú del chef estará disponible sólo en comidas de lunes a viernes
Todos los precios tendrán un incremento de 0,50 € en terraza