

CARTA *Restaurante*

PARA COMPARTIR

Pipirrana de Granadas con aguacate en tempura, burrata y salsa de miel y mostaza	16 €
Tiradito de quisquilla de Motril con vinagreta de yuzu y sal de miso	20 €
Ensaladilla rusa de langostinos con huevos fritos de corral	17 €
Twin de roll de calabacín ecológico de la Vega, picada de boletus y bechamel de romescu	18 €
Royal de foie gras y tostas de pan de cristal	18 €
Presa ibérica curada con escabeche tibio de cítricos	19 €
Tomates pasificados, nieve de queso fresco, perlas de AOVE y ajo - gazpacho	16 €
Ensalada templada de foie con tartar de frutas, crema láctica y croutons a la miel	16 €
Canelón de Pularda con bechamel de hongos y láminas de trufa fresca	20 €
Berenjena glaseada en miso sobre babaganoush, queso feta y pimentón de la vera	17 €

DEL MAR

Salmonetes con meunier de salvia	20 €
Parpatana de atún rojo con glaseado de ibérico	25 €
Taco de bacalao confitado sobre roteña de sepia	22 €
Brocheta de langostinos y rape	22 €

DEL CAMPO Y DE LA MONTAÑA

Ojo de Bife (lomo alto de novillo argentino)	30 €
Magret de pato con salsa de regaliz	20 €
Rabo de toro al estilo Marco Polo o al estilo Donata	22 €
Paletilla deshuesada de cordero segureño en su jugo	26 €

CARTA *Restaurante*

GUARNICIONES PARA COMPARTIR CON PESCADO O CARNE

Pimientos del piquillo y del padrón	4 €
Patatas fritas	4 €
Crema de patata al estilo Robuchon	4 €
Brotes tiernos	4 €
Wok de verduritas mini	5 €
Setas salteadas	5 €

MOMENTO DULCE

Coquito (mousse de coco, chocolate crujiente, pasta kataifi)	7 €
Helado de chocolate, gel de naranja y bizcocho gioconda	7 €
Babá al ron café monterero con plátano estofado y helado de vainilla	7 €
Nuestro lemon pie	7 €
Fresas escabechadas en agua de azahar, bizcocho de vainilla, chocolate y helado de leche merengada	7 €

Menú Degustación Ruta de La Seda – 75 € / persona

*Opción maridaje – 35 € / persona

À LA CARTE *Restaurant*

FOR SHARING

Pomegranate salad with burrata, tempura avocado, dried tomato and honey mustard sauce	16 €
Motril shrimp tiradito with yuzu vinaigrette and miso salt	20 €
Prawn potato Russian salad with farm fried eggs	17 €
Organic zucchini twin roll, mushroom duxelle and romesco béchamel	18 €
Royale of foie gras served with toast	18 €
Cured iberian pork with warm citrus escabeche	19 €
Semi-dried tomatoes, fresh cheese snow, AOVE pearls and garlic - gazpacho	16 €
Lukewarm foie gras salad with fruit tartar, yogurth sauce and honey croutons	16 €
Fattened pouler cannelloni with mushroom bechamel and truffle slices	20 €
Miso-glazed eggplant on Baba ganoush with feta cheese	17 €

FROM THE SEA

Red mullets with sage meunier and cauliflower	20 €
Tuna cheek on iberian pork glaze	25 €
Confit cod on a bed of cuttlefish stew	22 €
Monkfish and king prawn skewers in “Mojo picón” sauce	22 €

FROM THE FIELD AND MOUNTAIN

“Ojo de bife” (Rib eye of Argentine steer)	30 €
Duck magret with ale sauce	20 €
Slow braised oxtail (in the style of Marco Polo or Donata)	22 €
Boneless lamb shoulder cooked in its own juice	26 €

À LA CARTE *Restaurant*

GARNISH TO SHARE WITH FISH AND MEAT

Piquillo Padrón peppers	4 €
Homemade French fries	4 €
Robuchon's Pommes Purée	4 €
Mixed baby leaf salad	4 €
Baby vegetable stir fry	5 €
Sautéed mushrooms	5 €

SWEET MOMENT

Coquito (coconut mousse and crispy chocolate)	7 €
Chocolate ice cream with orange gel and gioconda cake	7 €
Rum café montero babá with stewed banana and vanilla cream	7 €
Our lemon pie	7 €
Pickled strawberries in orange blossom escabeche, vanilla sponge cake, chocolate and meringue milk ice cream	7 €

Tasting Menu Silk Route - 75 € / person

*Food and wine pairing option - 35 € / person