

## CARTA OTOÑO 2022

### PARA EMPEZAR...

<i>Jamón ibérico de 100% bellota Jabugo D.O.P.</i>	25,00€
<i>Nuestra selección de quesos de la sierra de Cádiz con panal de miel</i>	21,00€
<i>Terrina de foie, praliné de almendras y jalea de maracuyá</i>	18,00€
<i>Láminas de vaca curada, duxelle de hongos y yema confitada</i>	24,00€
<i>Crujientes de buey de mar con pilpil de pimienta verde</i>	17,00€
<i>Matrimonio de anchoas y boquerones con alboronía</i>	12,00€
<i>Zamburiñas con mojo de coriandro</i>	16,00€
<i>Corvina en tempura con crema de piquillos</i>	16,00€

### ...PARA SEGUIR DISFRUTANDO...

<i>Tartar de remolacha y manzana verde a las finas hierbas</i>	14,00€
<i>Steak tartar con crujientes de trigo</i>	22,00€
<i>Níscalos al palo cortao con papada ibérica</i>	18,00€
<i>Huevo a baja temperatura, guiso de setas de temporada y foie</i>	16,00€
<i>Puerros a la brasa, jugo de cerdo ibérico y avellanas</i>	14,00€
<i>Raviolis de rabo de toro con parmentier de queso payoyo</i>	20,00€

### ...DE NUESTROS MARES...

<i>Vieiras, puré de coliflor y almendra tierna con caldo corto al estragón</i>	27,00€
<i>Lubina, crema de papas de Sanlúcar y jugo acidulado con vinagre de Jerez</i>	28,00€
<i>Pulpo a la brasa, tomatito de relleno de chipirón y arroz negro</i>	27,00€

### ...A LA BRASA,

#### ENTRE SARMIENTOS DE VIÑA...

<i>Presa ibérica, crema de calabaza y naranja amarga con chalotas</i>	23,00€
<i>Cochinillo asado y deshuesado, manzana verde y berros</i>	24,00€
<i>Arroz meloso de magret pato, foie y hongos</i>	23,00€
<i>Lomo de ciervo, crema de castañas y setas</i>	24,00€
<i>Solomillo de vaca, espuma de patatas y demi glace</i>	25,00€