



b

DE FRAN MARTÍNEZ



# Menú Degustación.

Ensalada de sardinas ahumadas, tomate seco, helado de queso parmesano, emulsión de albahaca y pistachos troceados

**Huevo a baja temperatura**, parmentier de patata y boletus edulis salteados

**Buñuelos de bacalao** en tinta negra con Ali-oli y crema de pisto manchego

**Crema de judías** blancas, perlas de zanahoria, chorizo ahumado y crujiente de puerro

**Carrilladas de cerdo duroc** guisadas al vino tinto, con puré de chirivía y vainilla y semillas de granada

**Tarta de queso manchego** fluida

Incluye: pan y café

**30€**

## Entradas frías.

Ensalada de sardinas ahumadas, tomate seco, helado de queso parmesano, emulsión de albahaca y pistachos troceados

13,50€

Ensalada de queso burrata con emulsión de albahaca anacardos y tomate seco

12,80€

Tartar de atún rojo Balfegó, marinado en soja y cítricos con crema de manzana verde y lima

15,50€

Jamón de Bellota 100% Ibérico 959, Consorcio de Jabugo con pan de cristal y tomate rallado

24,00€

Foie casero sopleteado con mermelada de resolí y perlas de mango

15,50€

Ventresca de atún con helado de mostaza y mahonesa de anchoa y tomate seco

15,00€



# Raciones calientes.

|   |                |
|---|----------------|
| Gambón y oreja a la plancha, hoja de shiso y salsa brava con miel       | 6 und / 18,00€ |
| Croquetas de foie y manzana con foie rallado                            | 12,00€         |
| Croquetas de gula del norte con crema de huevo frito                    | 12,00€         |
| Morteruelo casero   | 10,50€         |
| Pulpo con parmentier de patatas y gelatina de miel y salsa brava        | 15,80€         |
| Buñuelos de bacalao en tinta negra, con base de crema de pisto manchego | 12,50€         |
| Lomo de bacalao al pil pil con pistachos                                | 15,80€         |
| Calamar nacional rebozado con mahonesa de ajo negro                     | 16,50€         |

# Carnes.

|  |        |
|--|--------|
| Magret de pato, reducción de su propio jugo, compota de manzana y milhoja de patata  | 14,80€ |
| Entrecot de vaca madurada gallega, pimientos laminados y patatas asadas  | 22,00€ |
| Solomillo de ternera con milhojas de patata y salsa de mostaza   | 21,00€ |
| Carrilladas de cerdo duroc, salsa de vino tinto, puré de chirivía y vainilla con semillas de granada                       | 14,50€ |
| Cordero a baja temperatura, deshuesado y prensado, salsa de su propio jugo y parmentier de patatas con pimientos laminados | 17,50€ |



## Postres.

|  |       |
|--|-------|
| Tarta de queso manchego fluida con frutos rojos  | 5,50€ |
| Torrija caramelizada con crema inglesa avainillada                                       | 5,50€ |
| Coulant de chocolate con frambuesa iofilizada,<br>helado de plátano y tierra de galletas | 5,50€ |
| Mousse de limón con menta fresca   | 5,50€ |
| Cremoso de chocolate con espuma de crema catalana  | 5,50€ |

## Menú Infantil.

Macarrones a la boloñesa  
Coulant de chocolate  
Bebida y pan

7.95€



# Sentidos

DE FRAN MARTÍNEZ

## TINTOS DE CUENCA

Finca La Estacada 6 meses barrica D.O Uclés / **9,50€**  
Finca La Estacada 12 meses D.O Uclés / **11,70€**  
Finca La Estacada Varietales D.O Uclés / **13,50€**  
Finca La Estacada Syrah Merlot / **14,50€**  
Masterchef Syrah 2020 D.O IGP  
Tierra de Castilla / **12,50€**  
Finca Antigua Crianza / **14,20€**  
Finca Antigua Reserva / **18,60€**  
Vega Moragona Tempranillo / **9,50€**  
Vega Moragona Crianza / **10,50€**  
Vega Moragona Bobal 60,s Crianza / **13,50€**  
Dominio de Fontana Roble / **9,50€**  
Dominio de Fontana Crianza / **11,00€**  
Quercus / **45,00€**  
Quinta de Quercus / **21,50€**  
Calzadilla Classic, Pago Calzadilla / **22,50€**  
Calzadilla Allegro., Pago Calzadilla / **22,50€**

## RIBERA DEL DUERO

Masterchef Tempranillo D.O  
Ribera del Duero / **14,50€**  
Valtravieso Finca Santa María DO  
Ribera del Duero roble / **13,20€**  
Valtravieso Finca Santa María DO  
Ribera del Duero Crianza / **22,00€**  
Aster Crianza DO Ribera del Duero / **24,50€**  
Conde San Cristóbal Crianza DO  
Ribera del Duero / **25,00€**  
Hacienda Monasterio DO Ribera del Duero / **45,00€**  
Pago de los Capellanes Crianza DO  
Ribera del Duero / **32,00€**  
Emilio Moro Crianza DO Ribera del Duero / **28,00€**

## RIOJA

Masterchef Crianza D.O Rioja 2018 / **15,50€**  
Viña Real Crianza DO Rioja / **14,00€**  
Marqués de Vargas Reserva DO  
Rioja Alavesa / **25,00€**  
Gaudio Reserva DO Rioja / **48,00€**

## CIGALES

Museum Cigales / 24,00€

## BIERZO

Pétalos Crianza DO Bierzo / 25,00€

## BLANCOS

Finca La Estacada D.O Uclés / 10,00€  
Finca La Estacada D.O  
Uclés chardonnay dulce / 11,80€  
Finca La Estacada Secua Crianza en  
Ías Tierra de Castilla / 16,80€  
Finca La Estacada Secua Chardonnay dulce / 12,80€  
Finca Antigua Viura / 11,80€  
Ilusión de Charcón sauvignon fermentado / 10,80€  
Dominio de Fontana sauvignon-verdejo / 9,50€  
Finca Antigua Moscatel dulce 3/8 / 12,50€

## RUEDA

Masterchef Verdejo D.O Rueda 2019 / 14,50€

## ALBARIÑO

Masterchef Albariño D.O Rías Baixas 2019 / 15,50€  
Torre La Moreira / 15,50€

## ROSADOS

Masterchef D.O Cigales / 11,20€  
Vega Moragona / 10,50€

## CAVA

Brut D.O Cava 2018 / 13,50€

## CHAMPAGNE

Drappier 45,00€

