

# TEMPORADA

	€
Croqueta artesana de jamón ibérico (unid).	3
Anchoa costera del Cantábrico, pan hojaldrado y mantequilla a la manzanilla pasada (unid).	3,5
Bouquet de hierbas y flores, centolla al natural y salsa rosa de sus corales (unid).	8,5
Celeri hojaldrado, anguila ahumada y crema inglesa acidulada (unid).	11
Ensalada mixta líquida, pipirrana, caballa soasada y encurtidos.	17
Cebolletas asadas en papillote, salsa Café de París, picaña de buey madurado y limón marroquí.	19
Salsifis soasados, carbonara tradicional montada, ahumados y praliné salado de almendras.	18
Pochas en salpicón de agua de tomate, percebes al natural y alga codium.	26
Steak tartar de vaca vieja aliñado con un toque de whisky y encurtidos caseros.	25
Foie de pato en escabeche templado, boletus salteados, hierbas del litoral y navajas de buceo.	26
Arroz de trompetas negras, velo de butifarra negra y alioli de ajo negro.	25
Lubina de acuicultura asada, grenoblesa a la manteca colorá, zanahorias rostizadas, chips de batata.	29
Bonito del Cantábrico, sabayón de chorizos a la sidra, tortos de maíz y mojete de tomate.	30
Chuleta de rodaballo, salsa gravy de pollo asado, cebollitas francesas y trufa.	30
Paletilla de cordero lechal, tartar de piquillos a la leña y parmentier de patata.	28
Cierva asada, puré de chirivías a la vainilla, trufa de otoño y hojadre relleno de su estofado.	30
Pichón de Bresse madurado durante 14 días, parfait de hígado de rape y hierbas halófilas.	33

*Servicio de pan, aperitivo y mantequilla 4€  
Si tiene algún tipo de alergia, avíselo a nuestro personal de sala.*

# MONTE BAJO

*El chef expresa su cocina más personal en la que el eje es el monte y sus productos, el entorno donde se crio y su infancia.*



## Tradición, entorno y conservas

Eclair de media veda

Pastel de cangrejos de río con tomate

Escabeche de codorniz, zanahorias y vieira en salmuera

Tomate en semiconserva de escabeche de conejo

Royal de cebolleta, jugo de galianos y paloduz

## Vegetales y hierbas silvestres

Nueces tiernas, holandesa, vainilla y caviar

Sopa templada de espárragos silvestres y capuchinas

Pencas de acelga silvestre, hierbas de temporada, jugo de patata y pieles de pato

Boletus salteados, sabayón de trufa y polvo de croissants

## El río y el monte

Gazpachuelo de anguila ahumada

Galette de scargots y mostaza de hierbas anisadas

Trucha a la acedera

Corzo asado, parfait de hígado de rape y hierbas halófilas

## Flores, bayas y aromáticas

Polen, limón, hidromiel rancia y camomila

Lavanda, vinagre de rosas y cardo rojo

Piñones, sopa cana, resina de pino y piña verde

## Micología

95 €

Armonía corta 38€ / Armonía larga 58€

*\*El menú solo se servirá a mesa completa*