

TEMPORADA

	€
Croqueta artesana de jamón ibérico (unid).	3
Matrimonio de anchoa costera del Cantábrico y botarga en semisalazón con mantequilla a la manzanilla pasada (unid). Trimonio con 5g de caviar beluga (suplemento +15€).	5
Sopa de cebollas al vin jaune, buñuelo de queso manchego y tubber melanosporum (unid).	9
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
Steak tartar de vaca vieja aliñado con un toque de whisky y encurtidos caseros.	25
Colmenillas rellena de gallina en pepitoria, su jugo, gambas y cresta de gallo.	28
La sopa de cenizas de ajo de Manolo, ajoarriero de centolla, puerro y yema de huevo.	23
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 y chips de batata.	30
Galette de atún rojo, salsa de pimienta verde, setas de temporada y patatas soufflé.	33
Chuleta de rodaballo, salsa gravy de pollo asado, cebollitas francesas y trufa.	31
Paletilla de cordero lechal, tartar de piquillos a la leña y parmentier de patata.	29
Cierva asada, puré de chirivías a la vainilla, trufa y hojadre relleno de su estofado.	31
Pichón de Bresse madurado durante 14 días, dátiles rellenos, anchoa y umeboshi.	35

*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

Colmenillas salteadas, 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

Lomo de cierva, ciruelas pasas rellenas, anchoas y trufa

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

110 €

Armonía corta 38€ / Armonía larga 58€

**El menú solo se servirá a mesa completa*