

Comenzamos con (Aperitivos)

Croquetas de Cecina de León y emulsión de trufa: Crujientes por fuera, cremosas por dentro. (6 uds.) — **14,50 €**

Flores de Alcachofa confitadas: Con escamas de sal negra y virutas de jamón ibérico de bellota. — **16,00 €**

Carpaccio de Gambón rojo: Con vinagreta de cítricos, brotes frescos y perlas de AOVE. — **18,50 €**

Tabla de Quesos Artesanos: Selección de quesos premiados de la región con mermelada de higos. — **19,00 €**

De la Huerta al Plato

Ensalada Bules: Mezclum de brotes, queso de cabra caramelizado, nueces pecán y reducción de Módena. — **13,50 €**

Burrata Ahumada sobre Tomate Rosa: Con pesto de pistacho y rúcula selvática. — **15,50 €**

Del Mar

Lomo de Bacalao sobre base de pisto tradicional: Con costra de alioli de miel. — **22,00 €**

Pulpo a la Brasa en nuestro jardín: Acompañado de parmentier de patata trufada y pimentón de la Vera. — **24,50 €**

Nuestra Brasa (Carnes)

Chuletón de Vaca Vieja (Maduración 45 días): Con patatas panadera y pimientos de padrón (Precio por kg). — **58,00 €/kg**

Solomillo de Ternera con foie: Bañado en reducción de vino tinto de la zona. — **26,00 €**

Carrillera de Ternera Glaseada: Cocinada a baja temperatura durante 12 horas. — **19,50 €**

El Final Dulce

Tarta de Queso "Bules": Estilo fluido (la mejor de la provincia). — **7,50 €**

Coulant de Chocolate Negro: Con helado artesano de vainilla de Madagascar. — **6,50 €**

Degustación de Postres Caseros: (Ideal para compartir entre 2). — **14,00 €**