

MICHELIN
2024


SUSTAINABLE
GASTRONOMY

Entrantes fríos



CECINA DE RETWAGYU® <i>parmesano y aove cigüeña negra.</i>	18
CARPACCIO DE SOLOMILLO SOASADO DE RETWAGYU® <i>rúcula frita y parmesano.</i>	19
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CIGÜEÑA NEGRA CORTADO A CUCHILLO, <i>regañás, tomate y AOVE Cigüeña Negra.</i>	22
SELECCIÓN DE QUESOS EXTREMEÑOS DE CABRA Y OVEJA, <i>frutos secos y regañá. (min. 2 personas).</i>	16 pp*
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE NOVILLA	24
ENSALADA DE PERDIZ ESCABECHADA <i>granada, membrillo, frutos secos y vinagreta de remolacha.</i>	18
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO, (7-10 unidades) <i>tomate rallado y AOVE Cigüeña Negra.</i>	20

Todos nuestros jamones, paletas y embutidos son de Ibérico de Bellota, certificados bajo la norma de calidad del ibérico. Proviene de cerdos de raza ibérica pura que han sido alimentados en montanera durante un mínimo de 120 días en nuestra finca.

Entrantes calientes



HUEVOS DE NUESTRAS GALLINAS DE CORRAL, <i>patatas, paleta ibérica de bellota, pimientos y trufa.</i>	18
MOLLEJITAS DE CORDERO GLASEADAS <i>crema de chirivía y chips de boniato.</i>	19
CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO. (5 unidades).	14
PUERROS COCINADOS A BAJA TEMPERATURA. <i>lascas de papada ibérica, jugo de carne y trufa.</i>	17
ROLLITOS CRUJIENTES, MI-CUIT Y JAMÓN DE PATO <i>salsa agri dulce y frutos rojos.</i>	19
RISOTTO DE HONGOS AL PARMESANO	17

Carnes a la brasa de encina y asados al horno de leña



SOLOMILLO DE RETWAYGU® <i>patatas y pimientos de padrón.</i>	34
ENTRECOT DE RETWAYGU® <i>patatas y pimientos de padrón.</i>	32
SOLOMILLO DE NOVILLA	26
<i>patatas y pimientos de padrón. (+4,00€ suplemento foie y salsa boletus)</i>	
CHULETA DE VACA SELECCIONADA® (+45 días de maduración) aprox. 500gr.	35
<i>patatas y pimientos asados.</i>	
TOMAHAWK DE RETWAYGU® (1,2 kg aprox.)	32 pp*
<i>patatas y pimientos asados. (min. 2 pers.)</i>	
CHULETILLAS DE CABRITO DE LA SIERRA <i>patatas y pimientos de padrón.</i>	24
PALETILLA DE CABRITO DE LA SIERRA ASADA	24
<i>patatas panaderas y ensalada verde.</i>	
PRESA DE IBÉRICO <i>crema de pera y jugo de piquillo asado.</i>	22
PALETILLA DE COCHINILLO SEGOVIANO ASADO CRUJIENTE	25
<i>patatas panaderas y ensalada verde.</i>	

Pescados y mariscos



ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE Y SEPIA.	36
BACALAO, <i>guiso de manitas a la vizcaína y emulsión de cebollino.</i>	24
PULPO A LA BRASA, <i>crema de coliflor y huevo a baja temperatura.</i>	24
BOGAVANTE "FORMENTERA" (a la brasa con huevos fritos, 1 unidad)	42
<i>patatas y pimientos.</i>	
BOGAVANTE A LA BRASA (1 unidad) <i>mantequilla y perejil.</i>	36
CALDERETA DE LANGOSTA Y BOGAVANTE DE IBIZA <i>pan frito.</i>	55
LANGOSTA DE IBIZA A LA BRASA (1unidad, peso de 0.800kg hasta 1,00kg, disponible según temporada)	150/Kg

SERVICIO DE PAN, ALL I OLI, ACEITUNAS Y AOVE ECOLÓGICO CIGÜEÑA NEGRA. (+2,80)

* pp (precio por persona)

Este establecimiento dispone de carta de alérgenos. En caso de duda, por favor solicítela o póngase en contacto con nuestro personal.