

Entrantes

Jamón Ibérico de Bellota Puro Arturo Sánchez

Ostras al natural o con vinagreta mignonitte

Brioche de Anchoa de primavera sobada a mano con mantequilla de oveja y straciatella

Ensaladilla tradicional de gamba blanca de Huelva

Carpaccio de Gamba Roja con vinagreta de limón y su coral

Carpaccio de Angus, trufa melanosporum y Parmesano

Foie Micuit hecho en casa con compota de pimiento rojo

Bikini de Salmón Ahumado y caviar Baerii (30gr)

Steak Tartar de Vaca madurada y tuétano de hueso de caña

Verduritas de temporada salteadas al momento con yema de huevo y lascas de Arturo Sánchez

Tortilla estilo Sidrería con cocochas de bacalao al pilpil

Salmonetitos de roca fritos con un toque de limon

Canelón gratinado de Cola de Toro deshuesada con bechamel de anguila ahumada

Alcachofa confitada con Chipirones, panceta ibérica y crema de erizo de mar

Navajas con escabeche de zanahoria

Almejas a la beurre blanc
(suplemento caviar 10gr)

Segundos

Nuestro Arroz del día

Lomo de San Pedro a la plancha con verduras y coliflor

Ventresca de Atún Rojo de Almadraba a la brasa

Pescados del día Bilbaína, entero a la brasa

Solomillo de vaca madurada al Cabrales D.O.

Lomo de ciervo con crema de castañas y canela

Lomo bajo de rubia Gallega de larga maduración a la parrilla

Presa Ibérica de Bellota a la brasa con patata a mortero

Pichón de bresse con echalottes confitadas y su fondo

Postres

Surtido de Quesos artesanos

Chocolate en texturas, crocanti de frutos secos
y ganache de chocolate & toffee

Crêpe Suzette con zeste de naranja de Sevilla
y helado de Vainilla Bourbon (min. 2 pers)

Tarta tatin de manzana con muselina Inglesa

Lemon Pie con crujiente de lima y sorbete de yuzu

Flan de huevo con nata

Milhojas de Nata, Crema & membrillo
con almendras y piñones garrapiñados

