Entrantes

Ostras Poget nº2 al natural o con manzana e hinojo

Poget Oyster No.2 — Natural or with apple and fennel

La Gilda de Chicarreros

Chicarreros "Gilda"

Anchoa de primavera con mantequilla de ajo negro, piquillos y mollete al vapor

Spring anchovy with black garlic butter, piquillo peppers and steamed mollete

Cóctel de gamba roja de garrucha al oloroso con pepino y aguacate

Red prawn cocktail from Garrucha, scented with Oloroso sherry, cucumber and avocado

Steak Tartar de solomillo de cebón envuelto en láminas de Rubia Gallega curada con trufa de temporada

Beef tenderloin steak tartare, wrapped in cured Rubia Gallega beef, with seasonal truffle

Verduras de temporada salteadas con Gamba blanca a la meunier

Seasonal vegetables sautéed with white prawns, meunière style

Carabinero asado con pasta fresca, guisantes y su cabeza a la brasa con sobrasada

Roasted scarlet prawn with fresh pasta, peas, and its grilled head with sobrasada

Bogavante nacional cocido, crema de gazpacho y tomates rellenos con su carne y su coral

Native lobster, gently poached, with gazpacho cream and tomatoes stuffed with its meat and coral

Molleja de corazón de vaca glaseada con chirivía y espinacas frescas con piñones

Glazed veal sweetbreads with parsnip, fresh spinach and pine nuts

Carpaccio de gamba roja

Red prawn carpaccio

Segundos

Pescado de lonja con fresas a la brasa, crema de limón y espárragos blancos

Fresh Market fish with grilled strawberries, lemon cream and white asparagus

Gallo de San Pedro con tomates salteados, albahaca y piñones

John Dory with sautéed tomatoes, basil and pine nuts

Raya a la mantequilla negra con topinambur y alcaparras

Stingray with brown butter, Jerusalem artichoke and capers

Mero negro rebozado con mantequilla de romesco y tirabeques salteados

Lightly coated black grouper with romesco butter and sautéed snow peas

Lomo de corzo al limón con salsifíes, jugo de trufa y remolacha a la sal

Roasted venison loin with lemon, salsify, truffle jus and salt-baked beetroot

Presa de bellota a la brasa con aceitunas de kalamata, chalotas con miel y vino tinto

Grilled acorn-fed Iberian pork presa with Kalamata olives, shallots, honey and red wine

Brazuelo de cordero lechal con patata al mortero y trufa

Milk-fed lamb shoulder with crushed potatoes and truffle

Pichón de bresse, peras al vino tinto y paté de sus hígados

Bresse Pigeon with Offal Fritter, Liver Pâté & Red Wine Pear

Canelón de Pato, Boletus y Foie

Duck, Boletus, and Foie Gras Cannelloni

Nuestras Sugerencias

Ensaladilla de cangrejo real y caviar de trucha
King crab salad with trout caviar

Cigala de tronco de Isla Cristina a la brasa
Grilled Norway lobster from Isla Cristina

Espardeñas a la brasa con beurre blanc y caviar
Grilled sea cucumber with beurre blanc and caviar

Lomo de Wagyu A5 a la brasa con alcachofas fritas
Grilled A5 Wagyu loin with fried artichokes

Bogavante a la brasa con huevos fritos, patatas y trufa
Grilled lobster with fried eggs, potatoes and truffle

Jarrete de Ternera Blanca cocinado a baja temperatura
Slow-cooked white veal shank

Arroz de Wagyu y alcachofas fritas
Wagyu rice with fried artichokes

Colmenillas rellenas de foie
Morels stuffed with foie gras

Vieira, papada y coliflor
Scallop, Confit Iberian Jowl, Cauliflower & Meunière Sauce

Homenaje al caviar

Tostada con 10 grs de caviar baerii
Toast with 10g Baerii caviar

Bikini de salmón ahumado y 30 grs de caviar baerii
Smoked salmon bikini with 30g Baerii caviar

30 grs de Caviar Osetra (Polonia) con blinis y crema agria
30g Osetra caviar (Poland) with blinis and sour cream

30 grs de Caviar Beluga Iraní con blinis y crema agria
30g Iranian Beluga caviar with blinis and sour cream

Canapé con 10 grs de caviar baerii y trufa negra
Canapé with 10g Baerii caviar and black truffle

Huevo frito con 10 grs de caviar baerii y lámina de tocino ibérico
Fried egg with 10g Baerii caviar and Iberian pork fat

Ostra Poget nº2 con 5 grs de caviar baerii
Poget Oyster No.2 with 5g Baerii caviar

Suplemento de caviar de 10 grs en plato
Caviar supplement (10g)