

LISTADO DE PLATOS

Nuestro catálogo incluye platos propios de la cocina nacional e internacional que han sido puestos al día por nuestro chef para unir modernidad y tradición.

A continuación os mostramos el listado completo de platos para poder confeccionar un menú a medida según vuestras necesidades e ideas.

Para daros una orientación de precios, en cada sección los platos están ordenados de menor a mayor precio.

La estructura del menú estándar es la siguiente:

- 1 entrante frío
- 1 entrante caliente
- 1 pescado
- Sorbete
- 1 carne
- Tarta conmemorativa



Cocina
DE CALIDAD

ENTRANTES FRÍOS

Cecina de León con lascas de foie y AOVE

Jamón ibérico D.O. Guijuelo con pan cristal y tomate

Ensalada de queso de cabra empanado, frutos secos, cecina y hojas baby

Ensalada de langostinos y nueces con sopa de tomate y queso al pesto

Ensalada de brotes tiernos, langostinos en tempura, jamón Ibérico y salsa romesco

Parfait de foie caramelizado, bizcocho de manzana y frutos del bosque

Ensalada de aguacate, salmón marinado y langostinos sobre carpaccio de piña

Salpicón de marisco con cigala al vapor

Micuit de pato con puré de melocotón asado y tostas de pasas

Carpaccio de pulpo con crocanti de almendra marcona, rúcula y olivada de Kalamata



ENTRANTES CALIENTES

-
- Atadillo crujiente de puerro y gambón con confitura de tomate
 - Ravioli de bogavante con su crema al aroma de Martini
 - Timbal de brandada de bacalao con salsa vizcaína y langostino crujiente
 - Langostinos a la plancha (4 unidades)
 - Canelones de pato a la naranja con salsa de foie
 - Cigala a la plancha (1 unidad)
 - Concha de peregrino rellena de marisco gratinada con muselina de almendra
 - Gambas rojas a la plancha (6 unidades)
 - Taco de pulpo con salsa romesco, alioli de almendra y brotes de guisante
 - Vieiras a la plancha, crema de maíz y arroz verde vietnamita
 - Tacos de pulpo albardado en papada ibérica con espuma de patata
 - 1/2 Bogavante a la plancha con piñones y calvados



PESCADOS

Láminas de bacalao gratinado con pimientos asados y cebolla confitada
Merluza Ciudad de Burgos, rellena de marisco y salmón marinado con salsa de cítricos
Taco de bacalao asado, crema de guisanes al curry y migas de remolacha y bacon
Medallones de rape en salsa de almendras y azafrán con almejas
Lomos de lubina salvaje aromas mediterráneos y salteado de verduras
Rodaballo a la bilbaína con patata asada
Rodaballo al cava con tallarines de sepia y uvas
Popietas de lenguado salvaje rellenas de marisco, salsa americana y salteado de ajetes y trigueros
Parrillada de mariscos: 4 gambas roja a la plancha, 4 langostinos a la plancha y 1 cigala



CARNES

Confit de pato, cous cous con frutos secos y salsa de frambuesa

Tacos de carrillera de ternera braseada al Pedro Ximénez y puré de boniato ahumado

Delicias de solomillo a la parrilla, parmentier, salteado de espárragos y salsa de trufa

Cochinillo deshuesado con jalea de manzana y vermut y piña asada

Cordero lechal asado tradicional con bouquet de lechugas

Solomillo tournedó, foie a la plancha, crema de patata y reducción de vino de Oporto

Milhojas de solomillo y boletus con cremoso foie y trufa

Paletilla de lechazo rellena de espinaca, orejones y piñones con salsa de pera



POSTRES

Tarta de hojaldre rellena de nata, crema o mixta

Queso-Coco-Malibú: Tarta de queso, ganache montada de chocolate blanco Ópalys 33%, coco y malibú

Ópera: Bizcocho coer de Guanaja y Amaretto, ganache de chocolate Manjari 64% y crema montada de café

Nuestro Tatín: Mousse de vainilla, manzanas reineta asadas y pallete crujiente

Santa Casilda: Mousse de chocolate Gianduja, cremoso de limón y chocolate, bizcocho de almendras garrapiñadas de Briviesca

Guanaja: Mousse de chocolate Guanaja 70%, cremoso de vainilla Bourbon, base de bizcocho Dacquoise de almendras

Mascarpone-Fresas: Bizcocho de queso, cremoso de fresas y mousse de Marscarpone

Dulcey-Café: Bizcocho de chocolate Baileys, cremoso de café y mousse de chocolate Dulcey 32%

Gianduja: Mousse de Gianduja (chocolate avellanado), mousse de chocolate 70% con perlas de cereal crujiente y base de bizcocho de aceite de oliva

Avellanas-Naranja-Canela: Bizcocho tierno de almendras, cremoso de chocolate blanco Ópalys 33% con naranja canela y esponjoso ligero de praliné de avellanas.

Bahibe-Pasión: Bizcocho tierno de avellanas, cremoso de avellanas caramelizadas, mousse de chocolate Bahie 46% con fruta de la pasión

Yogur-Frutos Rojos: Mousse de yogur, cremoso de frutos rojos y pasta Sablé de cacao
Caribeño: Mousse de coco, cremoso de frutas exóticas y pasta Sablé de almendras



de chocolate Baileys, cremoso
fé y mousse de chocolate
Dulcey 32%



mousse de Gianduja (chocolate avellanado)
mousse de chocolate 70% con perlas de
cereal crujiente



bizcocho tierno de almendras, c
de chocolate blanco Ópalys 33
naranja canela y esponjoso ligero

SORBETES

Sorbete de mojito

Sorbete de limón

Sorbete de manzana verde

Sorbete de mandarina

BODEGA

Tinto Ribera del Duero barrica 9 meses Valdehermoso - Bodegas y Viñedos Valderiz

Tinto Rioja Crianza Lopez de Haro - Bodegas Classica

Rosado Garmendia CyL Ecológico - Fincas Santa Rosalía

Rosado Ribera Peñascal (Aguja) - Bodegas Peñascal

Blanco Verdejo Julia García - Bodegas y Viñedos Robeal

Blanco Garmendia CyL Ecológico - Fincas Santa Rosalía

Cava Castellblanch Extra Brut - Bodegas Castellblanch

Lambrusco Monteberín Rosato - Cantine de San Prospero, Modena

