

Carta

Espárragos blancos, albahaca y avellanas
30 €

Caballa marinada y soasada, coliflor y jalea de manzana verde
27 €

Cebollas tiernas ahumadas, pulpo, pomelo y almendras
29 €

Terrina de ternera, foie gras y pistachos
32 €

Cogollos de lechuga, ternera asada, salsa holandesa y vino tinto
30 €

Gamba blanca al "ajillo" con huevo frito y patatas
33 €

Ravioli de ricota ahumada con caviar Paris 1925 oscietra
52 €

Colmenillas escabechadas y sopa de foie gras
34 €

Salmonetes y el jugo de su espina con aroma de azafrán
42 €

Lomo de merluza, judías verdes, sopa de cebolla, queso ahumado y lemon gras
40 €

Lubina, boniato asado, mostaza al vino tinto
43 €

Alitas de pollo con bogavante y espinacas
48 €

Cocote de callos de mar y tierra
30 €

Presa de cerdo ibérico al horno, aguacate, cebolla roja, menta y cilantro
39 €

Codorniz de maíz con zanahorias y aceitunas escabechadas
39 €

Foie gras a la sartén, caldo de jamón de bellota Arturo Sánchez, orejones y
aceitunas
41 €

Menú

Un menú con el que podrás conocer nuestra casa a través de una selección de platos que representan la esencia de la cocina de Óscar Velasco, donde el producto de temporada y de calidad son los máximos protagonistas, que consta de seis platos y dos postres

110 €

Servicio de agua

5 €

Servicio de pan

5 €

* Todos los precios reflejados en esta carta tienen el IVA incluido

** Disponemos de una carta de alérgenos, si la necesitan, no duden en solicitársela a nuestro equipo

Menu

White asparagus, basil and hazelnuts
30 €

Marinated and lightly roasted mackerel, cauliflower and green apple
syrup

27 €

Smoked spring onions, octopus, grapefruit and almonds
29 €

Veal, foie gras and pistachio terrine
32 €

Lettuce hearts, roasted veal, hollandaise sauce and red wine
30 €

White shrimp "al ajillo" style, with fried egg and potatoes
33 €

Smoked ricota ravioli with oscetra caviar
52 €

Pickled morels with foie gras soupe
34 €

Red mullet and the juice of its saffron-scented spine
42 €

Hake, green beans, onions soup, smoked cheese and lemongrass
40 €

Sea bass, roasted sweet potato and mustard in red wine
43 €

Chicken wings with lobster and spinach
48 €

Cocote of tripes from the land and the sea
30 €

Iberian pork tenderloin roasted in the oven, avocado, red onion, mint
and coriander

39 €

Corn-fed quail with carrots and marinated olives
39 €

Pan-fried foie gras, Arturo Sanchez acorn-fed ham broth, dried apricots and
olives
41 €

Tasting Menu

A menú with which you can get to know our house through a selection of dishes that represent the essence of our Chef Óscar Velasco's cuisine, where quality and seasonal products are the center of the stage, the tasting menu is composed for 6 salty plates and 2 desserts

110 €

Water service

5 €

Bread service

5 €

* All the prices on this menú include VAT

** We have a menu with information about allergens. If you need it, please do not hesitate to ask our team for it.