



THE GARDEN

Aperitivos

Jamón ibérico de bellota D.O. Los Pedroches, pan de cristal y tomate de la huerta**30 €**

Ensalada hojas verdes, mango, papaya y frutos secos, aliñada con vinagreta de lima y jengibre **8,5 €**

Ensalada de brotes tiernos y pollo de campo adobado a la parrilla con vinagreta de cebolleta dulce.....**12 €**

Salmorejo de tomate ibérico, sardina ahumada y aguacate**15 €**

Tartar de salmón marinado en casa con mahonesa verde enchilada.....**15 €**

Atún rojo, emulsión de mango natural y tomates cherry confitados**24 €**

Croquetas de jamón ibérico y queso Idiazábal **8,5 €**

Ravioli de ricotta, jamón ibérico y brevas con caldito vegetal y huevo poché.....**17 €**

Parrillas

DE CARBÓN ENCINA

DEL MAR

Pescado de la lonja asado a la donostiarra. Precio de los 100 g..... **8,5 €**

Lomo de bacalao a la parrilla con tomates confitados**26 €**

Merluza asada con mutabal, miel de caña y chips de ajo**25 €**

DE LA TIERRA

Chuleta de vaca vieja madurada 21 días. Precio de los 100 g. **7,5 €**

Presas ibéricas D.O. Los Pedroches con papas arrugás y chimichurri**24 €**

Solomillo de vaca vieja con pimientos asados y vinagreta de mostaza.....**32 €**

Magret de pato, manzana y Oporto.. **17,5 €**



Postres

Melocotón confitado en vainilla de Papantla, espuma fría de almendra y guanaja**9 €**

Nuestra piña colada: piña caramelizada, cremoso de coco y chip de maracuyá.....**9 €**

Coulant de chocolate, aceite de oliva virgen extra y vainilla con helado de ron.....**9 €**

Fruta de temporada con queso ligero de vaca y helado de leche fresca**9 €**

