

Para Empezar

- Jamón Ibérico de Bellota (80 gr) y pan de masa madre con tomate 30,00 €
 - Tabla de Quesos de nuestra tierra 25,00 €
- Anchoas (2 unidades) sobre focaccia y escalivada 12,00 €
- Milhojas de Queso de Cabra, Foie y Pera Confitada , con aroma de vainilla y cardamomo 15,00 €
- Salmorejo de Fresas y Tomate con hierbabuena 16,00 €
- Ensalada de Burrata con Tomate Rosa, cherry confitado y vinagreta de pesto 19,50 €
 - Ensalada de Quinoa y Gamba Flambeada, con vinagreta yuzu 21,00 €
- Pisto con Tomate San Manzano, torreznos de Soria y huevo frito 16,00€
 - Huevos Rotos con Carbonara de Trufa y Hongos langostinos salteados y Bilbaína 17,00 €

Del Mar

- Tartar de Atún Rojo de Almadraba con espuma de carabinero 23,50 €
- Carpaccio de Pulpo con Aceite de Nduja, alioli de lima y jengibre 19,50 €
 - Merluza de Pincho con demiglass de azafrán 26,00 €
- Bacalao Confitado con lima kafir y fideos de calamar 25,00 €

De la Tierra

- Steak Tartar de Solomillo de Vaca 23,00 €
 - Solomillo de Vaca con Demiglass chalotas caramelizadas y parmentier ahumada de cítricos 25,00 €
- Carrillada de Ternera y ñoquis con salsa amatriciana 23,00 €
- Presa Ibérica con Crema de Piquillo morrón asado y crujiente de padrón 25,00 €
 - Arroz de Magret de Pato y Boletus 21,00 €

Postres

- Lemon Pie Don Ramón 8,00 €
- Texturas de chocolate 8,00 €
- Homenaje a la Naranja 9,00 €
- Torrijas con su helado 7,00 €
- Crumble de Manzana 8,00 €



Almuerzo | Lunch
13:00h - 16:00h

Cena | Dinner
20:00h - 23:00h

Teléfono de Reservas / Phone
(+34) 954 32 81 50

Disponemos de carta de
alérgenos si el cliente lo solicita

An allergen menu is available
upon request

Precios IVA incluido
VAT included



Starters

- Iberian Ham (80 gr) and bread with tomato 30,00 €
 - Assorted Cheeseboard from our land 25,00 €
- Anchovies (2 units) served on focaccia and roasted vegetables 12,00 €
 - Millefeuille of Goat Cheese, Foie and Candied Pear with vanilla and cardamom aroma 15,00 €
- Cold Strawberry and Tomato Soup with peppermint 16,00 €
- Burrata Salad with Pink Tomatoes, confit cherry and pesto dressing 19,50€
 - Quinoa Flamed Prawn Salad, with yuzu vinaigrette 21,00 €
- Ratatouille with San Manzano Tomato, fried pork belly from Soria and fried egg 16,00 €
 - Scrambled Eggs with Truffle and Mushroom Carbonara sautéed king prawns and Bilbaína Sauce 17,00 €

From The Sea

- “Almadraba” Bluefin Tuna Tartar with shrimp foam 23,50 €
- Octopus Carpaccio with Nduja Oil, lime and ginger aioli 19,50 €
 - Hake with saffron demiglace 26,00 €
- Cod Confit with squid noodles and kafir lime 25,00 €

From The Land

- Beef Sirloin Steak Tartar 23,00 €
 - Beef Sirloin with Demiglace caramelized shallots and smoked citrus parmentier 25,00 €
- Beef Cheeks and gnocchi with amatriciana sauce 23,00€
- Iberian Pork Loin with Pepper cream roasted and crispy peppers 25,00 €
 - Rice with Duck Magret and Boletus 21,00 €

Desserts

- Lemon Pie Don Ramón 8,00 €
- Chocolate in different Textures 8,00 €
- Tribute to the Orange 9,00 €
- Torrija with ice cream 7,00 €
- Apple Crumble 8,00 €

