



## ENTRANTES Y PRIMEROS / FIRST COURSES

### CARNES / MEATS

Tabla de Jamón Ibérico y Queso Emborrado de El Bosque con Confitura de Cebolla Caramelizada - 18  
Iberian Ham and Local Sheeps' Cheese with Caramelized Onion chutney

Habitas Salteadas con Morcilla, Manzana, Beicon y Hierbabuena - 9  
Baby Broad Beans Sautéd with Local Black Pudding, Apple, Bacon and Mint

Panceta Crujiente, Morcilla y Vieira Salteada con Puré de Coliflor - 10  
Roast Pork Belly, Black Pudding and Seared Scallop with Cauliflower Puré and Apple Vinagrette

### PESCADOS Y MARISCOS / FISH AND SHELLFISH

Croquetas de Camarón y Calamar - 10  
Baby Shrimp and Squid Croquettes

Ensalada de Trucha Ahumada, Endivia, Fresa, Nueces y Vinagreta de Eneldo - 10  
Smoked Trout Salad with Endive, Strawberries, Walnuts and a Dill Vinagrette

Langostinos al Pil Pil - 10  
Sizzling Garlic and Chilli Prawns

### VERDURAS Y QUESO / VEGETABLES AND CHEESE

Croquetas de Espinacas, Queso Azul y Piñones sobre Crema de Guisantes y Brotes de Ensalada - 10  
Spinach, Blue Cheese and Pine Nut Croquettes with Pea Puré and Salad Shoots

Ensalada de Espárragos, Tomate Cherry, Hojas Verdes y Vinagreta de Almendras, Menta y Miel - 9  
Green Asparagus with Cherry Tomatoes, Salad Leaves and Almond, Mint and Honey Vinagrette

### CREMAS / SOUPS

Crema de Calabaza y Apio con Castañas Braseadas y Mini Picatostes - 7  
Cream of Squash and Celery Soup with Roast Chestnuts and Mini Croutons