



ENTRANTES / DISHES TO SHARE

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

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

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

Langostinos al Pil Pil - 10
Sizzling Garlic and Chilli Prawns

Piruletas de Chorizo con Miel y Almendras Fritas - 6
Chorizo Sautéd with Honey and Fried Almonds

CREMAS / SOUPS

Crema de Tomate y Pimiento Rojo Asado con Huevo de Codorniz - 7
Roast Tomato and Red Pepper Soup with Quail Egg

PRIMEROS / FIRST COURSES

Ensalada de Queso de Cabra a la Plancha sobre Carpaccio de Piña y Vinagreta de Cilantro - 9
Seared Goats' Cheese with Pineapple Carpaccio and Coriander Vinagrette

Croquetas de Salmón con Crema de Guacamole, Mini Ensalada y Huevas de Trucha - 10
Salmon Fishcakes with Guacamole, Mini Salad and Trout Roe Dressing

Milhojas de Manzana Verde con Paté de Pato, Crema de Queso Fresco y Tosta de Nueces y Romero - 10
Duck Paté layered with Green Apple, Cream of Fresh Cheese and Walnut and Rosemary Toast

Carpaccio de Ternera con Queso de Oveja de la Serranía, Rúcula y Picadillo de Pimiento Rojo - 10
Carpaccio of Beef Fillet, Local Sheeps' Cheese, Rocket Leaves and Red Pepper Salsa

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

Cubierto por persona - 1€ / 10% I.V.A. Incluido • Cover charge per person - 1€ / 10% V.A.T. Included