

MENÚ EXCLUSIVO SOCIO

Espárragos verdes a la brasa, crema de coliflor y escabeche

Salmorejo de fresas y yogurt

Lentejas estofadas a la jardinera

Ensalada de pimientos asados a la leña con ventresca de bonito

Ceviche de calabacines y melón cantalupo

-

Fisotto de setas y yema curada

Gallo a la menieure

Bacalao asado con miso y col china a la parrilla

Entraña a la parrilla con pimientos de Padrón

Codorniz frita al ajillo con patatas

-

Tarta fluida de chocolate

Tatín de manzana

Mousse de chocolate

Flan de huevo

Bavaroise de fresa

Fruta del día

-

Café o infusión

-

1 bebida a elegir

Tres Pilares - Rueda *copa*

Arrocal Roble - Ribera del Duero *copa*

Viña Eizaga crianza – Rioja *copa*

Refresco, Cerveza o Agua

45

-

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, pregunte a nuestro personal

2 de abril de 2024

ENTRANTES

Jamón ibérico de bellota 5J	32
Croquetas de jamón ibérico	16
Pan con tomate a la parrilla (4 uds)	5
Anchoas en salmuera de Guetaria	30
Ostra rizada de la Bretaña al natural (ud)	6
Ostra rizada con aliño de trufa (ud)	6
Vieira a lo “Ramallo” (ud)	9
Navaja de buceo de las Islas Cíes con jugo de piparra (ud)	5
Empanada de Grelos con lacón (porción)	7
Gilda	
Clásica con tartar de tomate (ud)	6
Cohete de pulpo con salsa arousana	9
Ensalada de tomate extra dulce de Granada con A.O.V.E y sal	18
Ensalada de burrata, trucha ahumada en casa y calabaza	19
Escalivada de verduras asadas a la leña	16
Alcachofas naturales con beurre blanc y berberechos	24
Menestra de verduras al estilo navarro	21
Vainas verdes salteadas y torreznos de Soria	19
Laminado de rape, marinado en mantequilla de perifollo	27
Laminado de pez limón curado en sal	23
Tartar de atún rojo de anzuelo con cerezas	30
Tortilla	
Velazqueña	16
Con salsa de callos	18
Con jamón ibérico de bellota	20
Con Trufa	25
Calamar de potera a lo “sochantre”	33
Lentejas caviar glaseadas con gamba roja	26
Colitas de cigalas rebozadas	34
Calamar a la andaluza	22
Carabinero a la brasa (ud)	29

PESCADOS

Merluza a lo penalty	29
Merluza rebozada con salsa verde y berberechos	28
Merluza a la “arousana”	28
Corvina a la parrilla con emulsión de raifort	28
Lubina a la mantequilla nantesa	35
Lubina a la espalda, con su emulsión (para 2 personas)	68
Rape a la “Jacobina” homenaje a la familia Hormaechea (para 2 personas)	62
Salmón rojo escocés al papillote	28

CARNES

Albóndigas de corzo en salsa española	24
Arroz al horno de pitu de Caleyá	25
Pecho de ternera cocido en consomé de vaca	27
Steak tartar de picaña madurada 120 días	35
Steak tartar de solomillo de vaca nacional	30
Solomillo nacional con salsa “Café de París”	32
Lomo bajo de carne nacional a la parrilla	36
Villagodio de carne nacional a la parrilla (para 2 personas)	76
Codorniz “Label Rouge” estofada al Jerez	30
Carré de cordero “pre salé” con salsa Villaroy	35

*Ración de patatas fritas	6
*Ensalada nizarda	6
*Ensalada de lechuga de Aranjuez y cebolla blanca	6
*Puré de patata	8
Trufado	10