

Los platos que componen nuestra carta están elaborados con productos que se pueden encontrar durante todo el año y sus salsas son caseras, elaboradas diariamente sin añadir aditivos, ni colorantes, ni conservantes. La carta se amplía con platos elaborados con productos de estación según la época del año en la que nos encontremos.

## **ENTRANTES FRÍOS**

Terrina de foie y manzana caramelizada con emulsión de frutos rojos en teja de vino de la Ribera.

Ensalada del Consejero en tulipa de mango con Jamón de pato curado en ceniza.

Atún rojo marinado al sésamo con dresing de miel y aceto balsámico.

## **ENTRANTES CALIENTES**

Rabo de toro de lidia rebozado sobre verduras confitadas en su jugo.

Pulpo a la plancha con espuma de garbanzos.

## **DEL MAR... no sólo el mero**

Lomo de atún rojo confitada al romero y melaza con vino de la ribera.

Merluza en baja cocción con gambas y vieiras y salsa de pil-pil.

Bacalao plancha y su salsa pimentonera.

## **DE LA TIERRA... no sólo el carnero**

Chuletón de buey.

Magret de pato con salsa de vino tinto.

Tostón confitado en grasa de pato sobre patata.

Medallón de ternera guarnicionado con patatas y verduras.

Lechazo de Castilla asado al horno (min. 2 pax). - por encargo -