




Nuestra Selección de Novedades y Sugerencias:

- Ceviche de Vieira con Emulsión de Kimuchi y Lima 14,00€
- Gua Bao de Lechazo Glaseado, Lombarda Encurtida y Cacahuete de Miel 14,00€
- Pulpo Thai con Mayonesa de Sriracha y Tierra de Panko Crujiente 16,00€
- Tataki de Salmón Marinado en Cítricos con Carpaccio de Naranja y Teriyaki 15,00€

 Si eres Celiaco, avísanos, la mayoría de nuestros platos no contienen gluten.



Nuestra carta es el resultado de la cocina tradicional y de temporada con un guiño moderno, siempre cuidando el producto y la presentación para que disfrutes de cada bocado. Traemos las frutas y verduras de nuestra huerta situada a las afueras de Aranda de Duero.

Déjate llevar por una gastronomía para apreciar y disfrutar con los cinco sentidos, llena de platos sorprendentes y variados. Para todos los gustos.

· Bravas con esa Salsa Pícará	5,00€
· Potito de Huevo Ecológico, Patatas Confitadas, Pimientos Asados y Crema de Morcilla de Aranda	5,50€
· Salmorejo con Crujiente de Cecina, Caviar de Clara y Aceite de Yema	6,50€
· Umami: Raviolis Crujientes rellenos de Verduritas y Langostino Tigre	9,00€
· Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico, Boletus Edulis, Morcilla de Aranda y Chistorra de Navarra	7,50€
· Hummus con Sésamo Tostado, Pan de Pita y Pan de Semillas	7,50€
· Ensalada de Tomate Rosa con Escamas de Sal y Aceite de Picual	7,00€
· Ensalada de Brotes Seleccionados con Jamón de Pato, Dados de Mango y Vinagreta de Jugo de Frutos Rojos	11,00€
· Ensalada Suprema con Queso de Cabra Ceniza, Dados de Pan Crujiente y Vinagreta de Tomate Seco	10,00€
· Ensalada de Canónigos con Bonito del Norte, Pimientos del Piquillo de La Rioja y Cebolleta Fresca	12,50€
· Ensalada de Brotes con Salmón Marinado en Cítricos, Aguacate y Fresas	12,50€
· Carpaccio de Calabacín, Queso Feta, Cherry Kumako y Vinagreta de Miel	11,00€
· Carpaccio de Buey con Lascas de Parmesano y aliño de Pesto Rojo y Verde	11,00€
· Foie Mi-Cuit con Teja de Especias, Gelatina de Pedro Ximénez y Pan de Pasas	16,00€
· Jamón Ibérico de Guijuelo acompañado de Torta de Aranda con Tomate	16,00€
· Cecina de León con Virutas de Parmesano y Caviar de Aceite de Arbequina	15,00€
· Tabla de Quesos del Vidal, Pata Mulo, Idiazábal y Wensleydale de Arandanos	15,00€

NUESTROS PESCADOS

· Pulpo con Aroma de Brasas, Patata Azul y Aceite de Pimentón de La Vera	16,00€
· Tataki de Atún Rojo con Caramelo de Soja y Ensalada de Alga Wakame	15,00€
· Salmón Marinado en Cítricos y Verduras Salteadas con Pimienta de Sechuán sobre Lechuga de Mar	14,50€
· Hamburguesa de Sepia con Cebolla Caramelizada, Salsa de Tinta de Calamar y Emulsión Marina	13,50€
· Steak Tartare Marino de Atún Rojo con Huevo Ecológico Marinado en Soja y Crujiente de Alga Nori	15,00€

NUESTRAS CARNES

· Hamburguesa de Buey Wagyu con Brotes Tiernos, Tomate Seco y Lascas de Parmesano sobre Torta de Aranda	10,00€
· Medallones de Solomillo Ibéricos con la Clásica Stroganoff	14,50€
· Magret de Pato en su Punto Rosado con Salsa Ponzu y Guisantes de Wasabi	15,00€
· Carrilleras Ibéricas, Reducción de Ribera del Duero y Nido de Patata Azul	14,50€
· Patitas de Lechazo Deshuesadas con su Salsa Reducida y Bolita de Choripan	14,50€

NUESTROS POSTRES CASEROS

· Lemon Pie	6,00€
· Sorbete de Mango y Frambuesa	5,50€
· Cremoso de Tres Chocolates con Sopa de Cacao	6,00€
· Helado de Galleta de Spéculoos	5,50€
· Hojaldre con Crema Saint Honoré y Frutos Rojos	6,00€
· Meloso de Queso, Galleta Hilada y Láminas de Chocolate	6,00€
· Texturas de Manzanas, Crema de Vainilla y Tierra de Galleta	6,00€
· Croquetas de Vendimia	6,00€