

ESENCIA



| | <u>CARTA</u> | <u>BOCADOS</u> |
|---|--------------|----------------|
| TOCINO Y CAVIAR <i>En tostita de brioche</i> | | 12.00 € |
| OSTRA FRITA <i>Ligeramente picante</i> | | 6.00 € |
| ENSALADILLA <i>De gamba y wasabi</i> | 20.50 € | 6.00 € |
| CREMA DE CALABAZA <i>Ahumada y al ajillo</i> | 16.00 € | 7.00 € |
| GAMBA ROJA <i>En tartar con tuétano, anguila y lima</i> | 30.00 € | 15.00 € |
| ERIZO DE MAR <i>Con su estrella frita</i> | | 17.00 € |
| CHIPIRÓN DE HUERTA <i>Tomatito ecológico en salsa de chipirón</i> | 19.00 € | 6.50 € |
| FLOR DE ALCACHOFA <i>Romesco y polvo de jamón</i> | 26.00 € | 7.50 € |
| FOIE A LA PLANCHA <i>Con mermelada de higos y violetas</i> | 35.00 € | 8.50 € |
| SALMÓN <i>En Carpaccio, ahumado y encurtidos</i> | 22.00 € | 7.50 € |
| TRIGUEROS, PERO DEL MAR <i>Salicornia, huevo batido y mújol</i> | 20.00 € | 8.00 € |
| JUDIÓN DE CAZA <i>Con pechuga de perdiz escabechada</i> | 21.00 € | 9.00 € |
| SETAS SILVESTRES <i>Estofadas con foie gras y trufa</i> | 24.00 € | 12.00 € |
| ARROZ BOMBA <i>De pato confitado y su jamón curado</i> | 22.00 € | 11.50 € |

Pedro Betrán

RAÍCES



PESCADOS Y LONJA

| | |
|--|-------|
| <i>Merluza a la romana</i> | 23 € |
| <i>Pez limón salvaje al horno de carbón</i> | 22 € |
| <i>Rodaballo al pil pil de sus espinas</i> | 33 € |
| <i>Corvina a la brasa con patata negra</i> | 25 € |
| <i>Lubina con bogavante guisado y pak choi</i> | 33 € |
| <i>Huevas de rodaballo a la romana</i> | 20 € |
| <i>Bacalao salvaje de anzuelo</i> | 28 € |
| <i>Cocochas de pincho al pil pil</i> | 34 € |
| <i>Ventresca de atún a la brasa</i> | 29 € |
| <i>Bacalao negro de Alaska</i> | 39 € |
| <i>Angulas a la bilbaína</i> | 170 € |
| <i>Caviar Osetra / 30gr</i> | 70 € |

CARNES

| | |
|---|--------|
| <i>Costilla Ibérica de Bellota</i> | 26 € |
| <i>Osobuco estofado con salsa de vino tinto y trufa</i> | 23 € |
| <i>Pluma de bellota a baja temperatura</i> | 24 € |
| <i>Cochinillo asado tradicional en horno de carbón</i> | 42 € |
| <i>Steak tartar de vaca</i> | 22 € |
| <i>Paletilla de cabrito asada</i> | 36 € |
| <i>Presa ibérica de bellota</i> | 24 € |
| <i>Entrecot de vaca simmental</i> | 33 € |
| <i>Rabo de toro estofado y desmigado</i> | 24 € |
| <i>Solomillo de vaca madurado</i> | 33 € |
| <i>Chuleta de vaca con 40 días de maduración</i> | 85€/Kg |

Para la degustación de la comanda del chef pregunte al equipo de sala

Pedro Betrán

AROMAS



NUESTRO FINAL DULCE

PONCHE
(RECETA DE MI ABUELA)
7.00 €

TARTA DE MANZANA CALIENTE
8.00 €

BAVAROISE DE COCO Y FRUTOS ROJOS
7.00 €

TARTA DE QUESO
7.00 €

TORRIJA CAMELIZADA
10.00 €

TARTA DE CHOCOLATE CON
HELADO DE VAINILLA
7.00 €

Pedro Betrán



***PARA REGAR NUESTROS
POSTRES CONSULTE
NUESTRA CARTA DE VINOS***

Pedro Bettrán