

Platos de nuestra tierra

<i>Espinacas Baezanas con langostinos y huevo frito</i>	9 €
<i>Ajili-mojili (revuelto de patata, bacalao, cebolla y pimiento)</i>	10 €
<i>Salmorejo con huevo cocido y jamón ibérico</i>	9 €
<i>Ensalada de perdiz jienense</i>	13 €
<i>Asadillo de pimientos con huevo cocido y bacalao</i>	9 €

Para comenzar...

<i>Foie de oca con confituras</i>	15 €
<i>Croquetón de hongos (unidad)</i>	2,50 €
<i>Risotto de setas con daditos de foie</i>	13 €
<i>Ensalada de 3 quesos con bacon y miel</i>	12 €
<i>Crema de hongos con langostinos</i>	9 €
<i>Sopa de cebolla y bacon con queso parmesano</i>	8 €

Del Mar...

<i>Bacalao a baja temperatura con salsa de piquillo</i>	18 €
<i>Lomos de lubina con crema de guisantes y cebolla crujiente</i>	16 €
<i>Brocheta de rape con gambas y salsa de nueces</i>	15 €
<i>Salmón grillé con mantequilla de chalota y manzana golden</i>	12 €

MENÚ DEGUSTACIÓN

*Tartar de salmón marinado, aguacate y aliño refrescante
de soja y jengibre*

*Nuestro huevo crujiente, cherrys confitados, salsa tártara
y setas de temporada*

Solomillo de cerdo con foie poêle, salsa de oporto y puré trufado

Dados de piña al estragón y sorbete de limón

con ralladuras de cítricos

*Tocinillo de cielo de las Monjas Clarisas del convento de San Antonio
con Helado de canela*

P.V.P. 33 € (Bebida no incluida)

Este menú solo se sirve para mesa completa

De la Tierra...

Paletilla de cordero lechal al horno 23 €

Solomillo de ternera con foie caramelizado 20 €

Albóndigas de rabo de toro 18 €

Carré de cordero sobre fondo de ajoatao y uvas pasas 18 €

Solomillo de cerdo con foie poêle, salsa de oporto y puré trufado 15 €