

VINOS TINTOS

EMPORDÁ:

Castillo Pereleda

Castillo Perelada, 5 Fincas

GRANADA:

Calvente

Méndez Moya, ecológico 2008

Méndez Moya, ecológico 2007

PENEDÉS:

Ferret, Merlot

Jean León, Merlot

Jean León, Reserva Cabernet Sauvignon

PRIORATO:

Les Terrases

Les Terrases

RIBERA DEL DUERO:

Hito (Cepa 21)

Finca Resalso

Tionio

Emilio Moro

Alión

Vega Sicilia Valbuena 5º año

Vega Sicilia único 2000

Pingus 918

RIOJA:

Cerro Añón

Luis Cañas

Luis Cañas

La Montesa (Herencia Remondo)

Marqués de Riscal, Reserva

Barón de Chirel, Reserva

SAMONTANO:

Viñas del Vero

TORO:

Gran Colegiata, Reserva

Gran Colegiata, Campus

TIERRAS DE CASTILLA:

Mano a Mano

Venta la Osa, Syrah

RIBERA DEL GUADIANA:

Crash

Huno

VINOS BLANCOS

COSTERS DEL SEGRE:

Oda

GRANADA:

Calvente, moscatel de Alejandría

PENEDÉS:

Viña Esmeralda

Xarel.lo

RÍAS BAIXAS:

Lagar de Cervera, Albariño

RUEDA:

Naia, Verdejo

Marqués de Riscal

Finca la Colina, Sauvignon

SOMONTANO:

Enate Chardonnay 234

Viñas del Vero, Gewurztraminer

LANZAROTE:

Yaiza

Stratus

ROSADOS

COSTERS DEL SEGRE:

Raimat

SOMONTANO:

Enate

CAVAS

Castillo de Perelada, cuvée especial

Castillo de Perelada 1/3

Parxet, brut nature

Ferret Altre Nos, brut nature, 5 uvas

Ferret Ezequiel, brut nature Gran Reserva

CHAMPAGNES

Moet Chandon Premier Cru 3/4

Moet Chandon Brut Rosé

Cuvée Dom Pérignon

APERITIVOS

Jamón Ibérico

Queso curado de oveja

Buñuelos (de patata y bacalao con piñones, en témpura negro y lactonesa de argán)

ENSALADAS

Tomate-Kumato (espuma de parmesano, espinacas, frambuesas liofilizadas, jamón y vinagreta de albahaca)

Rúcula (con peras, endivias, queso azul, nueces y aderezo de mantequilla)

Salmorejo (de melocotón, sanguino con carpaccio de langostinos)

Canónigos-Perdiz (guisada en parellada, vinagreta de frutos secos y jabugo)

ENTRADAS

Vieira (con puré de apionabo, ensalada de hierbas frescas y caviar)

Las verduras de Juan Ranas

Raviolis de calabacín (con crema de queso fresco, setas y foie)

Berenjenas-Miel (rebozadas y con miel de caña azúcar)

Melón-Foie, caramelizado

PLATOS TRADICIONALES

Couscous de verduras

Couscous de cordero

Pastela

Tallín de cordero

PESCADOS

Bacalao (confitado a baja temperatura acompañado de jugo de guisante)

Ventresca de atún (a la plancha con salsa cordobesa)

Tallarines de sepia (con tomate seco y setas)

Rape (asado con crema de berza trufada y jugo de berberechos al kirch)

CARNES

Solomillo de buey (con cornetes rellenos de setas y pequeños toques de espuma de hongos)

Homenaje al ibérico y su mazamorra (presa, secreto y papada en tres texturas)

Cordero lechal-Trufa (paletilla asada a baja temperatura, puré de patata trufada y cristal de pimientos)

Rabo de toro (estofado de patatas)

Debido a las variaciones de precio de los ingredientes que componen nuestros platos de comedor, por su disponibilidad y precio de mercado, nos es imposible fijar un precio. Puede consultar nuestra carta destinada a la terraza.