



Carta de PRIMAVERA

PARA PICAR

El bocadillo de jamón ibérico 2010	7€
El huevo con farinato 2009	6€
La mitad de un langostino a la plancha, y la otra mitad, no, texturas de aceite virgen y esencia de crustáceos (p.g.)	7,50€
El ravioli de carrillera ibérica con vainilla, P.X. y foie dorado	6,50€

LOS ENTRANTES

El huevo a baja temperatura, guisantes con jamón y una crema de todos los ingredientes (p.g.)	13,00€
La ensalada de boletus confitados, perdiz y sorbete del escabeche (p.g.)	14,00€
Las sardinas ahumadas, polvo nitro de farinato, tomate semiseco y on-dashi	16,00€
Los dos cortes de salmón salvaje de Alaska, ensalada de alga wakame y caviar de manzanilla (p.g.)	15,50€
La evolución del steak tartare, con el helado de su aliño y nuestro pan de cebolla dulce (p.g. sin el pan)	18,50€
Vieiras fusión: Vieiras asadas con polvo de perronilla, yema marinada, y aire de almendras	18,50€
El arroz cremoso de secreto ibérico con manitas, sopa de morcilla y crujiente de panceta	16,00€
El foie-gras escabechado, compota de bayas del goji, y ensalada de mango marinado en mostaza (p.g.)	18,00€

PAN Y APERITIVO

1,80 €



LOS PESCADOS

El morro de bacalao a 60 grados, puré de berenjena con comino y crema de habitas tiernas (e.g.)	25,00€
El tataki de atún rojo tibio, tempura de ortiguillas de mar, y consomé de crustáceos	25,00€

LAS CARNES

El corderito lechal confitado en leche de oveja, agridulce de miel, yogur de romero y tempura de pistachos	20,00€
La manita de cerdo, crujiente y melosa, con langostino y su esencia (e.g.)	18,00€
El jarrete de ternera lechal a baja temperatura, chalotas glaseadas y puré de patata tradicional (e.g.)2-3 pax	50,00€
El lomo de ternera de Salamanca con pimientos escabechados, al peso (e.g.)	30,00€/kg

EL CERDO IBÉRICO

La panceta a baja temperatura, con bogavante asado y chalotas glaseadas (e.g.)	22,00€
La presa ibérica asada al punto, cous-cous de farinato y su coulant-nitro	20,00€
El guiso de careta ibérica crujiente, vieira asada y jugo de mar y montaña (e.g.)	20,00€
El cochinitillo ibérico asado a 70 grados, foie dorado y puré de manzana y clavo (e.g.)	18,00€



LAS GOLOSINAS

El estudio de la fresa 2010	7,50€
El arroz con leche 2010	7,00€
El bizcocho líquido de cacahuete, helado de chocolate blanco y crocant de kilos <i>(s.g.)</i>	8,00€
Piña y frambuesas 2010, contrastes en armonía <i>(s.g.)</i>	7,00€
La mesa de quesos nacionales <i>(s.g.)</i>	10,00€

EL CHOCOLATE

El chocolate en toda su expresión	12,00€
El brownie de pistachos, sopa de naranja y helado de pimienta de Sichuan	7,50€
La pizza de chocolate 2010	9,00€
Según la idea de un almendrado: La bomba de chocolate y pistacho, espuma de vainilla y helado de menta <i>(s.g.)</i>	8,00€

(s.g.) Todos los platos que tienen este signo están absolutamente libres de gluten y por lo tanto son aptos para el consumo de los mismos por parte de los celíacos.

Todos los precios de esta carta tienen el I.V.A. incluido



Los Menús de Mediodía

EL MENÚ EXPRESS

16,90 € con IVA

Cuatro Tapas
Un Plato Principal
Un Postre

EL MENÚ EJECUTIVO

22,90 € con IVA

Dos ½ Entrantes
Un Plato Principal
Dos 1/2 Postres

Los platos principales se elegirán entre carne y pescado según las indicaciones de nuestro personal de sala.

Los dos menús serán servidos por mesas completas, e incluyen el vino de la semana, así como agua y pan.

EL MENÚ GASTRONÓMICO

45 € + Bodega con IVA

Una selección de nueve platos que diariamente Carlos Barco hace para usted, teniendo en cuenta los mejores productos del mercado en cada estación.

Se sirve por mesas completas y les recomendamos que aparquen las prisas y disfruten pausadamente de cada una de nuestras propuestas.