

[Esta es la propuesta para hoy dependiendo del mercado y de los productos que cada temporada cultivamos en la huerta

Menú de Temporada 34,10€

Las experiencias de Maher

Aperitivo + 3 entrantes + plato principal + postre 48€

Aperitivo + 5 entrantes + plato principal + postre 60€

Todos nuestros menús se servirán para mesa completa |

Entrantes

Tallos de borraja 17,95€

Pulpo asado con wiskhy y laurel, patata nueva

Todas las verduras y hortalizas de este día 15,75€

Salteadas en zumo de aceituna negral, yema de caserío

Cebolletas tiernas rotas, crujiente de calamar 16,10€

Bacalao reposado, vinagreta montada de mostaza

Patatas de sartén rustidas 14,65€

Huevo de corral, pimientos y panceta ibérica curada

Alcachofas de Pontigo 16,30€

Láminas de ibéricos

Pepino y encurtidos 17,95€

Láminas de solomillo curado en sal de orégano

Migas de Pastor 13,95€

Papada salteada con romero

Pimientos del Pontigo asados en leña 16,75€

Anguila ahumada, zumo de arbequina

Terrina de foie 17,10€

Melocotón asado, galleta rota de aceitunas

Principal

Lomo de merluza 21,80€
Vinagreta templada

Rodaballo a la brasa 22,47€
Aromas de humo y vinagres viejos

Pluma ibérica 21,70€
Ahumada en rescoldos de enebro

Solomillo de ternera 24,90€
Setas y vegetales

Chuletón kilo 49,90€
En tacos, sal gris , pimientos entreverados

Bacalao al ajoarriero 25,30€
Pimientos de Pontigo , huevo escalfado

Rabo de novilla 19,90€
Glaseado, parmentier de patata, hierbas silvestres

Callos, morros, patas de ternera 21,50€
Guisados con láminas de ibérico

Postres

Pan de higos y haba tonka 8,19€
Crema helada de cuajada

Frutos rojos 8,19€
Sopa de chocolate blanco y helado de lima al romero

Torrija caramelizada 8,19€
Frutos secos, canela helada

Braza de cacao 8,19€
Yogurt de pasión y helado de mango

Nuestros productos pueden contener alérgenos o trazas de alérgenos, si desea más información de los componentes de nuestros productos o precisa una preparación especial de ellos consulte a nuestro personal de sala