

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€

Todos nuestros menús se servirán para mesa completa

Entrantes

Terrina de foie 17,10€

Melocotón asado, galleta rota de aceitunas

Láminas de solomillo curado en sal de romero 17,95€

Cogollos de Tudela con vinagreta de encurtidos

Ensalada de la huerta 15,75€

Con aceite de empeltre

Gazpacho de tomate 16,00€

Perdiz escabechada, aromas de laurel

Cebolletas tiernas asadas con bacalao 16,10€

Crujiente de calamar, muselina de mostaza

Tallos de borraja 15,10€

Pulpo asado, parmentier trufado

Patatas de sartén rustidas 14,65€

Huevo de corral, pimientos del Pontigo y panceta ibérica curada

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

Principal

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

Bacalao al ajoarriero 25,30€

Pimientos de Pontigo, huevo escalfado

Rabo de novilla 22,90€

Glaseado, parmentier de patata, hierbas silvestres

Callos, morros, patas de ternera 21,50€

Guisados con láminas de ibérico

Postres

Soufflé de chocolate caliente 8,19€

Quenelle de avellana

Frutos rojos 8,19€

Sopa de chocolate blanco y helado de lima al romero

Torrija caramelizada 8,19€

Frutos secos, canela helada

Brazo 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