

# ESENCIA



	<u>CARTA</u>	<u>BOCADOS</u>
<b>TOCINO Y CAVIAR</b> <i>En tostita de brioche</i>		12.00 €
<b>OSTRA GUGGENHEIM</b> <i>Homenaje a Quique Dacosta y Juanfra Valiente</i>		7.00 €
<b>OSTRA FRITA</b> <i>Ligeramente picante</i>		6.00 €
<b>ENSALADILLA</b> <i>De gamba y wasabi</i>	20.50 €	6.00 €
<b>SALMOREJO</b> <i>Tomates amarillos semisecos y frambuesas</i>	16.00 €	7.00 €
<b>VIEIRAS TOURNEDÓ</b> <i>Con demi-glacé y parmentier</i>	26.00 €	12.60 €
<b>GAMBA ROJA</b> <i>En tartar con tuétano, anguila y lima</i>	30.00 €	15.00 €
<b>CHIPIRÓN DE HUERTA</b> <i>Tomatito ecológico en salsa de chipirón</i>	19.00 €	6.50 €
<b>ESPÁRRAGOS TRIGUEROS</b> <i>Con oreja frita y huevo</i>	28.00 €	15.50 €
<b>FLOR DE ALCACHOFA</b> <i>Romesco y polvo de jamón</i>	26.00 €	7.50 €
<b>FOIE A LA PLANCHA</b> <i>Con mermelada de higos y violetas</i>	35.00 €	8.50 €
<b>SALMÓN</b> <i>En Carpaccio, ahumado y encurtidos</i>	22.00 €	7.50 €
<b>TRIGUEROS, PERO DEL MAR</b> <i>Salicornia, huevo batido y mújol</i>	20.00 €	8.00 €
<b>JUDIÓN DE CAZA</b> <i>Con pechuga de perdiz escabechada</i>	21.00 €	9.00 €
<b>SETAS SILVESTRES</b> <i>Estofadas con foie gras y trufa</i>	24.00 €	12.00 €
<b>ARROZ BOMBA</b> <i>De pato confitado y su jamón curado</i>	22.00 €	11.50 €

Pedro Bettrán

# RAÍCES



## PESCADOS Y LONJA

<i>Merluza a la romana</i>	23 €
<i>Pez limón salvaje al horno de carbón</i>	22 €
<i>Rodaballo al pil pil de sus espinas</i>	33 €
<i>Corvina a la brasa con patata negra</i>	25 €
<i>Lubina con bogavante guisado y pak choi</i>	33 €
<i>Huevas de rodaballo a la romana</i>	20 €
<i>Bacalao salvaje de anzuelo</i>	28 €
<i>Cochas de pincho al pil pil</i>	34 €
<i>Ventresca de atún a la brasa</i>	29 €
<i>Angulas a la bilbaína</i>	170 €
<i>Caviar Osetra / 30gr</i>	70 €

## CARNES

<i>Costilla Ibérica de Bellota</i>	26 €
<i>Osobuco estofado con salsa de vino tinto y trufa</i>	23 €
<i>Pluma de bellota a baja temperatura</i>	24 €
<i>Steak tartar de vaca</i>	22 €
<i>Paletilla de cabrito asada</i>	36 €
<i>Presa ibérica de bellota</i>	24 €
<i>Entrecot de vaca simmental</i>	33 €
<i>Rabo de toro estofado y desmigado</i>	24 €
<i>Solomillo de vaca madurado</i>	33 €
<i>Chuleta de vaca con 40 días de maduración</i>	85€/Kg

*Para la degustación de la comanda del chef pregunte al equipo de sala*

*Pedro Betrán*

# AROMAS



## NUESTRO FINAL DULCE

PONCHE  
(RECETA DE MI ABUELA)  
7.00 €

TARTA DE MANZANA CALIENTE  
8.00 €

BAVAROISE DE COCO Y FRUTOS ROJOS  
7.00 €

TARTA DE QUESO  
7.00 €

TORRIJA CAMELIZADA  
10.00 €

TARTA DE CHOCOLATE CON  
HELADO DE VAINILLA  
7.00 €

*Pedro Betrán*



***PARA REGAR NUESTROS  
POSTRES CONSULTE  
NUESTRA CARTA DE VINOS***

*Pedro Bettrán*