

Un guiño a **Extremadura**
by Maldonado

Jamón 100% Ibérico de Bellota
(elaboración arcano)

Lomo doble 100% Ibérico de Bellota

Salchichón de campaña 100% ibérico de bellota

Sobrasada 100% Ibérica de Bellota

Tabla de Ibéricos



Entrantes

Erizo de Mar gratinado al cava.

Ostras al Natural
Ostras con esférico de Bloody Mary

El binomio:

Brioche de Sobrasada Ibérica de Maldonado con trufa y
Brioche de Mantequilla y Caviar

Tartar de Gamba de Palamós
(opción Caviar 10 g.)

Hinojo en su Entorno

Ravioli de Centolla, crema de erizo y espárrago marino

Pimientos del Cristal, espumoso de brandada de bacalao ahumado, crumble de sus pieles y trufa fresca

Coliflor y su Crujiente con bechamel ahumada y caviar

Nuestra versión de **Alcachofas con Jamón**



Pescados

Mosaico de Bacalao, ahumados,
espinacas y garbanzos

Suprema de Lubina, chirivía, y demi-glacé
de sus espinas

Salmonete a 65 °C en su suquet,
y gnocchi de algas

Merluza de Pincho en tempura con crema
de acelga y micro-verduras



Carnes

Chuleta Maldonado (500 g./aprox.)
con nuestra salsa Café de París especial

Cochinillo Crujiente al vermut riojano con
toques dulces y florales

Terrina de Chamarito en dos pases,
de dentro afuera

Solomillo de Vaca vieja con parmentier
y guiso de champiñones de AutoI (La Rioja)

Canelón de Rabo de Toro
con trufa y dúo de salsas

