



## PRIMEROS

SALMOREJO DE TOMATE ECOLÓGICO Con ceviche de buey de mar	18 €
ENSALADA TIBIA DE BOGAVANTE Vinagreta de soja, Sésamo y Lima y Huevas de Salmón	34 €
PULPO A LA GALLEGA Plancton, Jengibre, Parmentier y Pimentón ahumado	24 €
TERRINA DE TERNERA Raviolis de manzana osmotizada, Pistachos y Piñones	18€
CREMA DE BERENJENA Esturión ahumado y Huevo “poché”	19 €
VIEIRAS Y EMULSIÓN DE ERIZOS Crema de calabacín y Alga Tosaca	23 €
JAMÓN DE BELLOTA D.O. GUIJUELO Con pan cristal con tomate	24 €

## SEGUNDOS

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE ‘MAS LAZULI’ Azafrán y sofrito 24h	36 €
GALETTE DE ATÚN CONFITADO Agridulce de miel, Soja y Lima con parmentier	25 €
RAPE MEDITERRÁNEO “ALLAGOSTAT” Quínoa de cilantro, raíz de loto y consomé de crustáceos	27 €
PESCADO DE LA LONJA AL TEPPANYAKI Verduras ecológicas de Pau y pesto	26€
COCHINILLO D.O. SEGOVIA CRUJIENTE Puré de raíz de perejil y escarola frisé	28 €
ENTRECOT TERNERA RUBIA GALLEGA “DRY AGE” (200gr) 50 días mínimo de maduración y patata paja	45 €
“ EL SECRETO DEL CHEF ” Ternera, Mostaza antigua, Foie gras poêlé y Chutney de piña	27 €

## POSTRES

TRILOGÍA DE SORBETES DE FRUTA DE TEMPORADA Hecho en casa	12 €
EL SORPRENDENTE “HUEVO DEL MAS” Chocolate, mousse de coco y mango	13 €
MELOCOTÓN DE VIÑA Flambeado con ginebra y chantilly	12 €
SOUFFLÉ DE CHOCOLATE 85% VALRHONA Con helado de jengibre hecho en casa (15 minutos)	14 €