

## ENTRANTES

MOLLEJA DE CORDERO GUISADA <i>Picatostes de cordero, huevo poché y setas</i>	16€
ALCACHOFAS, VIEIRAS Y SETAS <i>Acompañadas de virutas de jamón y su jugo Ibérico</i>	14€
PIMIENTO DEL PIQUILLO, BACALAO Y GAMBAS <i>Con pilpil de azafrán y almejas</i>	12€
CARPACCIO DE ATÚN ROJO <i>En escabeche, mayonesa cítrica y pesto de hierbas aromáticas</i>	19€
SOPA DE POLLO DE CORRAL <i>Con Idiazábal y puré de cebolla confitada</i>	13€
JAMÓN IBÉRICO D.O HUELVA <i>Acompañado con pan de cristal con tomate</i>	24€
CAVIAR BAERI «PERLE NOIRE»... POR PURO PLACER ! <i>50 grs de caviar con blinis y 2 copas de cava</i>	85€

## CARNES

CABRITO LECHAL A BAJA TEMPERATURA GLASEADO EN SU PROPIO JUGO <i>Con ensalada de encurtidos y emulsión de boniato</i>	26€
TATAKI DE BUEY RUBIA GALLEGA MADURADA <i>Con setas salteadas y reducción de su jugo</i>	24€
MANITAS DE CERDO A BAJA TEMPERATURA <i>Con gamba de Roses y calamar</i>	22€
LOMO DE CIERVO CON REDUCCIÓN DE SU JUGO TRUFADO <i>Puré de coliflor, crema de tuétano y trompetas de la muerte</i>	26€

## PESCADOS

PESCADO DE LONJA A LA «MEUNIERE» <i>Con arroz suflado y calabaza en texturas</i>	25€
ARROZ DEL SEÑORITO <i>Con bogavante y calamar</i>	38€
SUQUET DE PESCADO <i>Con cigalas y almejas</i>	26€
ARROZ NEGRO DE SETAS, CHIPIRONES REBOZADOS Y SALMONETE <i>Emulsión de ajo y perejil y mayonesa cítrica</i>	25€

## POSTRES

PIÑA A LA BRASA <i>Con helado de coco</i>	11€
PERA AL VINO <i>Helado de vino del Mas</i>	11€
PASIONATA <i>Espuma de yogurt y helado de fruta de la pasión sobre una cama de crumble</i>	10€
ENSALADA DE FRUTAS <i>Con zumo de naranja</i>	9€
CHOCOLATES Y SUS TEXTURAS	10€
LA TRILOGÍA DE HELADOS CASEROS	10€

*En cumplimiento de la normativa de la UE, si desea un listado de alérgenos solicítelo al Maître.*

## MENÚ "SABORES" ... EN 4 SERVICIOS

MOLLEJAS DE CORDERO GUISADA  
*Picatostes de cordero y huevo poché*

o

CARPACCIO DE ATÚN ROJO  
*En escabeche, mayonesa cítrica y pesto*

-

SUQUET DE PESCADO  
*Con cigalas y almejas*

o

PESCADO DE LONJA A LA «MEUNIERE»  
*Con arroz suflado y calabaza en texturas*

-

TATAKI DE BUEY RUBIA GALLEGA MADURADA  
*Con setas salteadas y reducción de su jugo*

o

CABRITO LECHAL A BAJA TEMPERATURA GLASEADO EN SU PROPIO JUGO  
*Con ensalada de encurtidos y emulsión de boniato*

-

PASIONATA  
*Espuma de yogurt y helado de fruta de la pasión  
sobre una cama de crumble*

o

CHOCOLATES Y SUS TEXTURAS

48€ (IVA incluido)

*Para un mejor servicio el chef Dani Toros,  
recomienda este menú para todo el conjunto de la mesa...*

MENÚ “DEGUSTACIÓN” ... DEL MAS

SOPA DE POLLO DE CORRAL

*Con Idiazábal y puré de cebolla confitada*

-

OREJA DE CERDO FRITA

*Con alioli de membrillo*

-

TOSTADA DE CABRA

*Con miel de flores*

-

GAMBAS DE ROSES

*Caviar y huevas de arenque*

-

VIEIRA, SETAS, ALCACHOFAS Y JUGO IBÉRICO

-

PIMIENTO DEL PIQUILLO

*Bacalao y quisquillas*

-

PESCADO DE LONJA A LA MEUNIERE

*Con calabaza en texturas*

-

MANITA DE CERDO

*Con gamba y calamar*

-

TATAKI DE RUBIA GALLEGA MADURADA

-

CABRITO LECHAL

*Con ensalada de encurtidos y emulsión de boniato*

-

CIERVO CON SU JUGO TRUFADO

*Tuétano, coliflor y trompetas de la muerte*

-

PERAS AL VINO

-

CHOCOLATES Y SUS TEXTURAS

90€ (IVA incluido)

\* Menú DEGUSTACIÓN & VINOS : Copa de Cava, una copa de vino blanco, una copa de vino tinto  
agua mineral y café o infusión incluidos: 115 € (IVA incluido)

*Para un mejor servicio, el menú Degustación solo se sirve para toda la mesa ...*