



## PARA COMENZAR

(UN PLATO A ELEGIR)

### CROQUETA MIRADOR

Croqueta casera de jamón de bellota de la zona, 4und



### ENSALADA DEL HUERTO

Canónigos, tomate cherri, nueces, pasas, queso de cabra, vinagreta de miel mostaza



### BIKINI IBERICO

Triángulo de brioche tostado en mantequilla con relleno de cinta de lomo ibérico alomado y frito, 2und

### ALMOHADA TARTAR

Inflado de arroz y nori con steak tartar de retinta con yema de huevo curada



### MATRIMONIO SIERRA

Boquerones y lagarto ibérico sobre regañada con cama de salsa de tomate y alioli de ajo tostado, 3und

### ALCACHOFAS AL HORNO

Flores de alcachofa a la parrilla con lascas de jamón ibérico

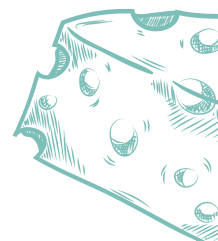


### QUESO AL HORNO

Queso brie al horno con ajo, tomate cherry y tostadas de pan

### TABLA DE CURADOS Y QUESOS

Selección del chef de productos de la zona





## PRINCIPALES

(A ELEGIR DOS PLATOS)

### CORRAL

Pollo jugoso marinado del chef con salsa de queso payoyo y puré rústico



### BOSQUE

- Fideos de calabacín de nuestra huerta salteado con setas y hongos silvestres
- Hamburguesa de prensado de alcachofa con queso vegano

### GRANJA

Pierna de cordero lechal acompañado con patatas sour (horneadas con queso crema y cebollino)



### PESCA

Pesca del día al josper con vegetales, caldo de gamba blanca de isla cristina con toques de fino y notas cítricas acompañado de vegetales salteados

### MAR

Pulpo al olivo: pata de pulpo asado con cama de salsa de aceitunas negras



### IBÉRICO

- Canelones de carrillada del chef con bechamel trufada
- Pluma glaseada sobre cama de patata panadera
- Tataki de torrezno con 3 tipos de cocción acompañado de BBQ de la casa y pimientos padrón
- Lagarto al josper acompañado de pimientos italianos con cebolla caramelizada
- Solomillo ibérico al wok: tiras de solomillo ibérico salteado con tomate cebolla morada y patatas



## POSTRES

POSTRE DEL CHEF PARA  
COMPARTIR

\*INCLUYE DOS BEBIDAS



JOSÉ  
DON  
MIRADOR

