

LA TENTACIÓN DEL PICOTEO

CALABAZA Y MORCILLA DEL BURGO Crema de calabaza asada, buñuelos de morcilla de arroz del Burgo.	9 €
TARTAR DE ATÚN ROJO Ensalada de aguacate, wakame y aceite de sésamo.	14 €
ESCALIVADA CON GALLO DE CORRAL ESCABECHADO Berenjenas, cebollas y pimientos asados con suprema de ave escabechada.	12 €
VERDURAS DE TEMPORADA CON SALSA ROMESCO 🍃 Salteadas, asadas, a la crema y en tempura.	11 €
MOSAICO DE ALCACHOFA A LA BRASA 🍃 Con trigueros, crema de espárrago blanco y huevo poché.	14 €
ENSALADA DE TOMATES DE INVIERNO CON GUACAMOLE DE RÚCULA 🍃 Tomates kumato, monterosa, cherry y raff con cebolleta de verdeo, guacamole de rúcula y aceite de olivas negras.	10 €
MOLLEJAS DE CORDERO LECHAL Salteado de mollejas con boletus, alcachofas y foie escabechado.	14 €

COCINA DE CUCHARA

ALUBIÓN DE UCERO CON SU COMPANGO Marmita de alubión con chorizo ahumado ,morcilla y panceta de torreznos sorianos.	12 €
ESTOFADO DE CALLOS Y MORROS CON GARBANZOS DE FUENTESAÚCO Guiso de callos y morro de ternera con garbanzos castellanos.	12 €
RAMEN DEL BURGO DE OSMA Interpretación del cocido japones con manjares sorianos del cerdo, costilla y panceta.	11 €

PASTAS Y ARROCES

RISOTTO DE BOLETUS CON CRUJIENTE DE PARMESANO 🍃	12 €
ARROZ NEGRO DE CHIPIRONES CON ALI OLI DE ALBAHACA	13 €
CANELÓN DE CALABAZA, SETAS SILVESTRES Y FOIE	11 €
RAVIOLÓN DE REMOLACHA Y RABO DE TORO ESTOFADO Con jugo de carne y cacao.	13 €

PESCADOS

MERLUZA SANTA CATALINA Con puré de hinojo y polvo de jamón.	18 €
LUBINA AL ESTILO MEDITERRÁNEO Recuerdos de albahaca y tallarines de calamar.	21 €
CORVINA THAI Con pack choi braseado, arroz frito tailandés y reducción de mango.	18 €
PATA DE PULPO A LA PARRILLA Con parmentier de algas.	19 €
BACALAO ARGAELA Sinfonía de garbanzos, boletus y trufa.	21 €

CARNES

SOLOMILLO DE TERNERA Y PARMENTIER DE TRUFA Armonía de verduras de temporada y reducción de vino de Ribera del Duero.	21 €
PLUMA DE CERDO IBÉRICO Salteado de setas silvestres y machado de patata ahumada.	17 €
LINGOTE DE COCHINILLO CRUJIENTE Con crema de membrillo y manzana tonificante.	18 €
CARRILLERA DE TERNERA GLASEADA Con jugo de la tierra, crema de boniato asado y chips vegetales.	16 €
LOMO DE JABALÍ Marinado en seco, con gominolas de pera al vino y castañas.	18 €
RULO DE LECHAZO, MIEL Y ROMERO Desmigado, en su jugo, con matices de miel y romero y cebollitas glaseadas.	18 €

Precios con I.V.A. incluido.
Consulte con el camarero para obtener más información sobre alérgenos.

MOMENTOS DULCES

COULANT DE CHOCOLATE 	5,50 €
Con helado de vainilla.	
MOUSSE DE YOGURT 	5,50 €
Confitura de piña y frutos rojos.	
TARTA SACHER 	6,50 €
Con coulis de albaricoque y mango.	
HELADOS DE AUTOR CON TEJAS Y CIGARRILLOS DE ALMENDRA 	6,50 €
Surtido de helados originales, crujientes de almendra y nubes de azúcar.	
TARTA DE QUESO ARTESANA 	5,50 €
Con coulis de frutos rojos.	