

## APERITIVOS

*Crema de boletus, vieiras y aceite de trufa 18€*

*Jamón ibérico de bellota los pedroches con pan de cristal y tomate 32€*

*Selección de quesos nacionales con compota de higos y frutos secos 24€*

*Ensalada de ventresca de atún, cebolletas frescas, tomate de huerta y mango 16€*

*Croquetas de jamón ibérico 12€*

*Raviolis de cigalitas y carabinero dorado, salsa americana y nieve de parmesano 24€*

## PARRILLA

### Carnes

*Secreto ibérico marinado cremosos de boniato, chips de plátano macho y compota de manzana verde 26€*

*Lingote de carrillera de ternera rosada en su jugo sobre parmentier de patata y flor de loto 28€*

### Pescados

*Suprema de merluza sobre puré de coliflor y boniato, tirabeques al-dente y zanahoria baby 26€*

*Lomo de lubina salvaje sobre puerro en dos texturas y menestra de verduritas baby 29€*

## POSTRES

*Nuestra tarta de queso Mirasierra con helado de frambuesa 9€*

*Sopa de fresas aliñadas, helado de chocolate blanco y migas de crumble 9€*

*Mosaico de fruta preparada y helado de yogur búlgaro 9€*

## TO START

*Boletus cream, scallops and truffle oil 18€*

*Iberian acorn-fed ham "Los Pedroches" with bread and tomato 32€*

*Selection of national cheeses with fig compote and nuts 24€*

*Tuna salad, fresh spring onion, tomato and mango 16€*

*Iberian ham croquettes 12€*

*Crayfish raviolis and golden carabineer, American sauce and parmesan 24€*

## GRILL

### Meat

*Marinated Iberian secret, creamy sweet potato, banana chips and applesauce 26€*

*Pink veal meat in its juice on potato parmentier and lotus flower 28€*

### Fish

*Hake on creamy cauliflower and sweet potato, snow peas and carrot baby 26€*

*Wild sea bass tenderloin on leek in two textures and baby vegetables stew 29€*

## DESSERT

*Our Mirasierra cheesecake with raspberry ice cream 9€*

*Strawberry soup, white chocolate ice cream and crumble crumbs 9€*

*Prepared fruit mosaic and Bulgarian yogurt ice cream 9€*