

Para Empezar

QUESO DE CABRA AL HORNO <i>salsa de tomate a la siciliana</i>	175
BURRATA TRUFADA <i>tomates laqueados al pesto, migajas de albahaca, higos caramelizados</i>	235
TIRADITO DE HIRAMASA <i>bouillabaise al harissa, comino y chile morita</i>	235
CAZUELA DE MEJILLONES <i>crema de Roquefort+papas bravas al curry</i>	215
CARPACCIO DE CALLO DE HACHA <i>vinagreta de habanero, reggiano y limon</i>	225
TERINA DE FOIE GRAS CASERA	485
FOIE GRAS SELLADO	485
BETABEL+FOIE <i>jugo de carne, mezcla de verdes</i>	485
HUEVOS SOTOMAYOR <i>huevos rotos, papas trufadas, Jabugo</i>	265
ATUN SELLADO <i>guacamole al wasabi, pistache+ menta</i>	235

Sopas y Ensaladas

BISQUE DE LANGOSTA AL ARMAGNAC <i>mermelada de tomate confitado, jalapeño rojo</i>	185
CREMA DE TOMATE ROSTIZADO <i>croton de sourdough, queso de cabra</i>	145
ENSALADA DE BETABEL ASADO <i>jocoque, miel ahumada, pork belly, elote baby, amaranto</i>	145
ENSALADA GRAND CRU <i>tomate asado, alcachofa, emulsion de limon y alcaparras</i>	145
CREMA DE PARMESANO <i>gel de pesto Genovese, piñones tostados, trufa</i>	210

Risotti & Pastas

DE CHICHARRON " DE LA RAMOS"	325
RISORZO DE LANGOSTA	490
DE CHORIZO RIOJANO	285
DE TRUFA NEGRA	390
RAVIOLI DE CONFIT DE PATO <i>foie gras, jus de trufa</i>	315
CAPELLINI AL CHAMPAGNE <i>salsa de tomate cremoso</i>	175
MAC'N CHEESE TRUFADO	265
PENNE+CURRY+TOMATES ROSTIZADOS+LANGOSTA	390

LO QUE NOS HACE UNICOS: LOS MARIDAJES DE GRAND CRU

MENU DE 5 TIEMPOS CON VINO

1500p/persona

Fuertes

WELLINGTON GRAND CRU (225GR) <i>polenta a la trufa negra, jugo de carne intenso</i>	515
BOURGUIGNON DE SHORT-RIB <i>Esquites, polvo de tortilla quemada, verduras confitadas</i>	385
DOUBLE CHEESEBURGER GRAND CRU <i>Brioche casero, doble Angus (200gr), mermelada de tocino</i>	275
PORKBELLY A LA CERVEZA BOCANEGRA (220GR) <i>compota de manzana, spaeztle al queso azul, doughnut de manzana</i>	245
SALMON (200GR) <i>al aceite extra virgen, couscous de pepita verde, queso cabra, ceniza de elote</i>	290
CHAMORRO DE UNA NOCHE (950gr) <i>lentejas "a la charra", chorizo confitado</i>	385
POLLO PAUL BOCUSE <i>salsa cremosa a la mostaza antigua</i>	245
COSTILLAR DE CORDERO (320GR) <i>hummus, bombon de pepperonata y balsamico de higos</i>	445
PESCA DEL DIA (220GR) <i>galeanas+corazon de alcachofa salteados al pesto, curry de albahaca</i>	415
POT PIE DE CORDERO (180GR) <i>receta familiar de cordero estofado en un caldo de especias</i>	345

ACOMPANANTES

<i>POMMES FRITES+TRUFA</i>	150	<i>ESPARRAGOS AL REGGIANO</i>	115
<i>AUTENTICA RATATOUILLE</i>	115		