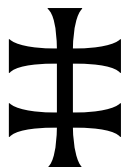


BIBERE

EDERE

PECCARE

CONC#LAVE



APERTURA

Pan de masa madre y grisines
estirados a mano
6,00

- con aceite Picual de Jaén
y nieve de mantequilla
- o con nuestro alioli con ajo
braseado y crema de garbanzos

Bruschetta de masa madre con queso
Caciocavallo de vaca podólica
ahorcado a la brasa
8,00

Anchoas Ortiz, pan a la brasa
y mantequilla noisette
6,00/ud

Pan brioche, bacalao a la veneziana,
uva roja flambeada, nueces
8,00

Croqueta de pollo campero a la
brasa, salsa imperial y Parmigiano
Reggiano DOP
4,50/ud

OFRENDA

Cecina de wagyu
35,00

Jamón de Cinta Senese, Toscana
100gr.
25,00

Carpaccio de solomillo, arnadí
salado, castaña a la brasa, burbujas
de Parmigiano Reggiano
32,00

Buñuelos de boletus a la brasa y
gamba roja de Dénia (2 uds.)
14,00

Nuestro bikini con mortadella di
Bologna IGP, provola de Agerola y
pimienta negra
13,00

Almejas gallegas a la brasa en salsa
verde ahumada
24,00

Steak tartare estilo CONCLAVE con
manzana roja braseada
24,00

Navajas a la parrilla con beurre
blanc
23,00

Pimiento del piquillo relleno de
carne con fondue de toma de Alpeggio
12,00

MEDITACIÓN

Cogollo de Tudela a la brasa
estilo César

10,00

Zanahoria baby caramelizada, queso
de cabra, mandarina y almendras

10,00

Pimiento del piquillo al pil pil

14,00

Puerro cocido a baja temperatura y
terminado a la brasa con salsa de
ajo blanco y avellana cítrica

10,00

Escarola a la brasa con salsa de
uvas pasas, crumble de aceitunas
negras y piñones

10,00

COMUNIÓN

Patata casera frita

6,00

Ensalada verde de huerta

5,00

©NSAGRACIÓN

Spaghettone de Gragnano IGP a la
brasa cacio e pepe
26,00

Agnolotti del plin hechos a mano
rellenos de carne braseada,
mantequilla ahumada y trufa negra
33,00

Binomio de chorizos con trufa y con
hinojo salvaje
18,00

Milanesa de novillo en mantequilla
clarificada con salvia frita
28,00

Presa de vaca 250 gr.
30,00

Solomillo de vaca 250 gr.
35,00

T-bone de Simmental madurada 45-60
días
95,00/kg

Chuleta de Vaca nacional premium
98,00/kg

Abanico de bellota cocinado a baja
temperatura, terminado a la brasa,
con salsa de rebozuelos
28,00

CIERRE

Milhojas de waffle, crema
pastelera, chantilly y fresas
8,00

Tarta caprese, crema inglesa,
sorbete de chocolate negro
10,00

Pera cocinada con Pedro Giménez,
chocolate blanco, sorbete de manzana
y merengue
10,00

Coulant de chocolate con helado de
vainilla (espera mínima 15 minutos)
10,00

Nuestra tarta de mozzarella di
búfala DOP ahumada y helado fior di
latte
10,00

Lemon pie con merengue italiano y
galletas de frutos secos
8,00

ALÉRGENOS

APERTURA

Pan y grisines

Gluten. Mantequilla: lácteos.

Alioli y crema de garbanzos

Alioli: lácteos. Crema de garbanzos: soja, gluten y sésamo.

Bruschetta

Gluten y lácteos.

Anchoas Ortiz

Pescado, gluten y lácteos.

Pan brioche

Pescado, lácteos, frutos secos y gluten (brioche).

Croqueta de pollo campero

Gluten, huevo, lácteos, soja y pescado.

OFRENDA

Carpaccio de solomillo

Frutos secos (arnadí) y lácteos (burbujas de Parmigiano).

Bikini de mortadella

Gluten y lácteos.

Almejas

Lácteos (salsa).

Navajas

Lácteos (salsa).

Steak tartare

Gluten y huevo.

Pimiento relleno

Lácteos y gluten.

ALÉRGENOS

MEDITACIÓN

Cogollo estilo César

Huevo, pescado, soja y gluten (salsa).

Zanahoria baby

Lácteos (queso) y frutos secos. Vegetariano.

Puerro

Gluten, avellanas y sulfitos.

Escarola

Pescado y frutos secos.

CONSAGRACIÓN

Spaghettone / Agnolotti

Gluten y lácteos.

Milanesa

Gluten y lácteos.

Solomillo: demi-glace

Soja y gluten.

Abanico

Lácteos, gluten y setas.

CIERRE

Milhojas de waffle

Gluten, huevo y lácteos.

Tarta Caprese

Huevo y lácteos.

Pera

Lácteos, sulfitos, pescado y huevo. Sin gluten.

Coulant de chocolate

Lácteos y gluten.

Tarta de mozzarella

Lácteos y gluten.

Lemon pie

Gluten, frutos secos y huevo. Vegetariano.