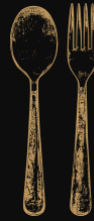


Carta



ENTRANTES

Ensalada amazónica con salsa kalamansi (brotes tiernos, guacamole, frutos secos, tomate cherry, pollo)

16 €

Ensalada de langosta con salsa de ostras

28 €

Salteado de tres quinoas con langostinos

19 €

Cecina de buey «EL CAPRICHIO»

19 €

Carpaccio de vaca rubia gallega con foie mi-cuit

20 €

Carpaccio de bacalao con olivada

20 €

Ceviche de corvina salvaje y gambón con pesto de manzana

20 €

Ceviche Yarikahua

22 €

Tartar de atún rojo de tarifa JC MACKINTOSH y aguacate con salsa de soja y cítricos

22 €

Steak tartar de vaca finlandesa madurada

24 €

Tiradito de lomo de bajo «EL CAPRICHIO» con tartar de atún rojo de tarifa JC MACKINTOSH

25 €

Gambones al ajillo receta del genio

20 €

Croquetas imperio de los sentidos (8 unidades)

18 €

Foie de oca con mermelada de frutos rojos y bizcocho de pera

22 €

Tempura de langostinos tigre con verduras y salsa hindú

19 €

Risotto turco al azafrán de Madagascar

15 €

Arroz tailandés con aroma de jazmín, leche de coco y verduras

15 €

Fetuchinis con langosta y caviar de trufa negra

21 €

Raviolones de wagyu ibérico con crema de queso payoyo

19 €

Ensaladilla de pulpo de roca con pimentón de la vera

19 €

Espaguetis negros con bogavante

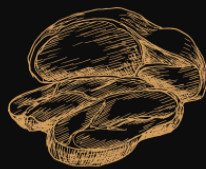
21 €

Tallarines con atún rojo de tarifa JC MACKINTOSH y gambas

20 €

"La mayor declaración de amor es la que no se hace; el hombre que siente mucho,
habla poco"

Platón



CARNES

Taco de presa ibérica con chip de yuca al pesto de pistacho

22 €

Medallones de solomillo ibérico con piña braseada

20 €

Carré de lechazo churro al horno

24 €

Confit de pato con salsa de arándanos

22 €

Satay de pollo con salsa de cacahuete y tabulé de bulgur

19 €

Solomillo de vaca rubia gallega a la brasa con chip de patata

25 €

Wok de lagarto ibérico con aire oriental

20 €

Chuletón de angus irlandés madurado a la brasa (Aprox. 1Kg)

49 €

Lomo bajo de angus irlandés madurado a la brasa (Aprox. 350 gr.)

29 €

Entrecot de vaca finlandesa a la brasa (Aprox. 350 gr.)

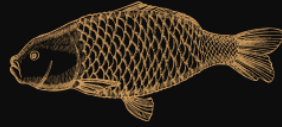
35 €

Chuleta de vaca de trabajo madurada «EL CAPRICHIO» a la brasa

69 €/ Kg

Tataki de llana de buey «EL CAPRICHIO»

25 €



PESCADOS Y MARISCOS

Lomo de bacalao con patata trufada a la mostaza y ajo negro

22 €

Merluza del Cantábrico con caviar de erizo de mar

24 €

Salmón black con setas y ali oli de ajo negro

23 €

Tataki de atún rojo de tarifa JC MACKINTOSH, con algas wakame y mahonesa de wasabi

24 €

Lomo de corvina salvaje del mediterráneo

25 €

Pata de pulo de roca a la brasa (Aprox. 250 gr.)

25 €

Zamburiñas acevichadas

24 €

Carabinero brillante especial a la brasa (Aprox. 150 gr.)

36 €

Pescado de mercado

S/M

"La mayor declaración de amor es la que no se hace; el hombre que siente mucho,
habla poco"

Platón



POSTRES

Tiramisú napolitano

6,50 €

Flan de dátiles con helado de coco

7 €

Cheesecake de frambuesa con arena de galletas

7 €

Tartar de frutas con emulsión de naranjas

7 €

Surtido de croquetas dulces (6 Unidades)

7,50 €

Lingote de chocolate belga y helado de menta

7 €

Tarta locura del chef

7 €

Flan de chocolate blanco

6 €

Lingote de chocolate belga y helado de menta

7 €

Copa de helado de temporada

6,50 €

Surtido de postres (Mínimo 2 personas)

6 € /persona

Tabla de quesos extremeños

1/2: 12 € 1: 20 €

Advierta al Maître de cualquier alergia o intolerancia para tenerlas en cuenta a la hora de preparar sus platos

Todos los precios incluyen IVA