



**PAS  
CUA**

COCINA  
PURISTA

# PURISTA

Vinculado a la pureza o lo puro, que no está mezclado con algo distinto y mantiene su esencia original.

Sencillez y equilibrio, cuidado de la naturaleza, armonía y perfección. Una persona purista es aquella que pretende que una disciplina se mantenga sin cambios a pesar del paso del tiempo.

Cocina de producto, técnicas y tradición. Una cocina sin contaminar, realzando el sabor de los productos utilizados para cada elaboración, desde la calidad del producto, la decoración y el emplatado.

La cocina purista es sencilla, pero ofrece una gran diversidad. Con pequeños detalles, pero sin adornos que distraigan de lo esencial.

# MENÚ

## MEDIA FANEGA

### Aperitivos:

Eclair de micuit de pato  
Tartar de gamba y caviar  
Morro rebozado

### Comienzo:

Puerro, avellana, trufa  
Patatas a la importancia  
Habón de pato

### Principales:

Bacalao, escupiñas  
Presa Ibérica Bellota

### Pre postre:

Floreta de limón

### Postre:

Chocolates

78,00€

El menú que se muestra puede sufrir cambios dependiendo de la temporalidad de productos. Los precios incluyen I.V.A.

## FRÍO

Micuit entier	16
Limón serrano	10
Viera en escabeche de carabineros (unidad)	9

## HUERTA

Puerro, avellana y trufa	12
Garguillou, verduras de temporada (otoño)	21
Coliflor braseada, ajo negro	22

## TIERRA

Patatas a la importancia	23
Habón zamorano, pato	22

Los precios incluyen I.V.A.

## MEZCLA

Molleja, navajas 24

## MAR

Bacalao, escupiñas 25

Ventresca de atún rojo de almadraba 26

Rodaballo menier 26

## CAMPO

Solomillo Chateaubrian (200gr) 26

Paletilla de lechazo, ajo soasado 29

Chuleta ibérica ahumada 25

Presal ibérica de bellota en adobo castellano 26

Pan braseado 2,5

Los precios incluyen I.V.A.

## POSTRES

Floreta de limón	8
Churro, chocolate	9
Souflé, avellana	10
Chocolates	9

Los precios incluyen I.V.A.