



**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

86,00€

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

## TENTEMPIÉ

Vieira, gamba, dátil (unidad)	9
Croqueta (unidad)	4
Buñuelo de morro (unidad)	6

## HUERTA

Alcachofas, coliflor, almendra	21
Puerro, avellana, trufa	20
Hongo, huevo, papada	22

## TIERRA

Patatas a la importancia	23
Habón zamorano, pato	23
Garbanzo, butifarra	23

## **PREAMBULO**

Molleja, navajas 24

## **MAR**

Bacalao, berberecho 25  
Ventresca de atún rojo de almadraba 28  
Lenguado a la meunier 28

## **CAMPO**

Solomillo Chateaubrian (200gr) 28  
Paletilla de lechazo 29  
Chuleta ibérica madurada 26  
Presa ibérica de bellota en adobo castellano 27

Pan braseado 2,5

## POSTRES

Floreta de limón	9
Churro, chocolate	9
Fresas con nata	9
Tatín de manzana	12
Fluido de pistacho y almendra	11