



**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:

Boquerón marinado  
Brandada de bacalao  
Chacina en escabeche

### Comienzo:

Espárrago, almendra  
Guisantes, probaduras  
Patatas a la importancia

### Principales:

Lubina, menier  
Presa Ibérica Bellota

### Pre postre:

Floreta de limón

### Postre:

Fresas con nata

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, piñón	21
Espárrago, almendra blanca	21
Primavera (según mercado)	22

## TIERRA

Patatas a la importancia	23
Garbanzos, longaniza	23

## **PREAMBULO**

Molleja, navajas 25

## **MAR**

Ventresca de atún rojo de almadraba 29

Lubina a la menier 28

Rodaballo (lomo), Pil Pil 30

## **CAMPO**

Solomillo Chateaubrian (200gr) 30

Chuleta ibérica madurada 28

Presa ibérica de bellota en adobo castellano 28

Carrillera ternera estofada 28

Pan braseado 2,5

## POSTRES

Floreta de limón	9
Churro, chocolate	9
Fresas, nata	9
Soufflé de Almendra (12 minutos)	10