



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 CELEMIN

Aperitivos:

Nuez de mejillón, naranja
aromatizada

Royal anchoa, alcaparra

Buñuelo de puchero

Comienzo:

Puerro, erizo, anacardo

Patatas a la importancia

Garbanzos pedrosillanos, hongos

Principales:

Salmonete, piña

Presa ibérica, adobo castellano,
pimientos

Postre:

Florete de limón

66,00 €

*El menú que se muestra puede sufrir cambios dependiendo de la temporalidad de los productos.

A P E R I T I V O S

Vieira, gamba, dátil (unidad)	9
Croqueta de jamón ibérico (unidad)	4
Buñuelo de bacalao (unidad)	5
Cigalas tempura	22

H U E R T A

Puerro, erizo, anacardo	18
Tomate escabechado	16

C A M P O

Patatas a la importancia	24
Garbanzos pedrosillanos, hongos	22
Habones, marisco	24

P R E A M B U L O

Mollejas de vacuno braseadas	26
Callos, morro, pata	24

M A R

Merluza en salsa verde	26
Lomo de atún rojo	30
Pescado roca	Precio s/m
Rodaballo parrilla (+1000gr) 2 PAX	58

G U I S O S

Carrillera ibérica	28
Paletilla cordero lechal	34

P A R R I L L A

Solomillo Chateaubrian	30
Lomo bajo premium	28
Chuleta vaca madurada (1000gr)	8€*100 gr
Presa ibérica adobo castellano	28

GUARNICIÓN

Patatas bastón	4
Verduritas braseadas	5
Pimientos confitados	5

Pan braseado	2,5
--------------	-----

POSTRES

Floreta de limón	9
Chocolates	9
Coulant de almendra tostada	12

Todos los precios IVA incluido