

ENTRANTES *fresco y apetitoso*

Salmón marinado con Sake, ensalada de hinojo y naranja	15
Mozzarella rellena de tomates secos, trufas, albahaca	12
Mousse de Atún salsa de eneldo y mostaza	12
Cóctel de Gambas con lechuga iceberg, aderezo de yogur	14
Wahoo ahumado de La Palma, cebolla roja, algas	15
Tartar de Tomate con aguacate, nachos	11
Carpaccio de Buey sobre aceite de romero especiado	15
Jamón Serrano con melón	12
Plato variado de entremeses: (a partir de 2 Pers.)	p/p 16
Una gran selección de deliciosos bocados de nuestra carta	
Sopa de Boletus cubierta con hojaldre	11
Crema de Langosta con azafrán y pernot	8
Sopa de Curry indio con leche de coco	8
Gambas al Ajillo salteado con champiñones, ajo, hierbas	13
Caracoles a la Borgonesa gratinados, 6 uds.	13
Morcilla & Chorizo de Burgos, ragú de manzana y cebolla	14
Pan de Tomate gratinado con queso	5,50
Pan Ajo con pesto de albahaca	4,50
El cubierto: pan casero & alioli ~ 2 € por persona	

Pechuga de pato tierna soja, verduras, fideos asiáticos	30
Cottage Pie "Cape Town" gratinado con queso cheddar y puré de patatas	24
Medallón de Ciervo salsa de enebro con ginebra, col lombarda, espuma de patata	32
Filete de Black Angus salsa barbacoa, verduras salteadas, patatas campesinas	28
Solomillo de Buey "Stroganoff" salsa de crema de pimentón, arroz basmati	27
Solomillo de Buey "Richmont" salsa de pimienta, verduras, gratinado de patatas	29
Solomillo de Buey "Mar y Tierra" Langostino, puré de patatas con crema agria	30
Arroz al curry indonesio pechuga de pollo, verduras, fruta, jengibre, coco, aceite de sésamo	22
Fideos salteados asiáticos pechuga de pollo, verduras salteadas	22

La especialidad de la casa desde hace 22 años

Chateaubriand "La Taberna" (a partir de 2 Pers.)	p/p 32
Solomillo de Buey a fuego lento con mantequilla de salvia baernaise, salsa de pimienta y una seleccion de verduras y papas	

PESCADO & MARISCO simplemente delicioso

Bacalao de Alaska	28
salsa de puerro y mostaza, puré de patatas, verduras	
Langostinos pelados	30
ajo, pimientos, jengibre, arroz basmati	
Filete de Barramundi	26
aceite de romero, hinojo con Pernod, tomates cherry, aceitunas	
Pescado “La Taberna” (mín. 2 personas)	p/p 30
Bacalao, Barramundi, Langostinos y Marisco	
en salsa cremosa de azafrán, cubierto con hojaldre y	
servido con arroz basmati y verduras.	

VEGETARIANOS frescas, naturales y llenas de sabor

Plato de verduras	18
papas gratinadas, verduras variadas, salsa de tomate	
Arroz al curry indonesio	18
verduras, fruta, jengibre, coco, aceite de sésamo	
Fideos asiáticos	18
soja, verduras salteadas	

Si tienes alguna alergia o intolerancia, ponte en contacto con nuestro personal.

Crema de langosta refinado con coñac

~~~~~

Tartar de tomate con aguacate

~~~~~

Sorbete de mandarina

~~~~~

Medallón de Ciervo

salsa de enebro con ginebra, col lombarda, espuma de patata

O:

Filete de Barramundi

aceite de romero, hinojo con Pernod, tomates cherry, aceitunas

~~~~~

Ragú de bayas silvestres con mouse de fresa

49

Menú con maridaje de vinos

68

Vino blanco 2dl :

NUBE Sauvignons blanc, D.O.C. Rioja

Vino tinto 2dl:

PIEDEMONTTE CUATRO TIERRAS

D.O. Navarra, crianza

Merlot- Cabarnet Sauvignon- Tempranillo- Garnacha

Sherry 4cl:

PETRO XIMÉNEZ dulce, D.O. Jerez