

PARA COMPARTIR

Selección de ibéricos de bellota – Valle de los Pedroches	25
Selección de quesos artesanos con confituras de temporada, fruta fresca y frutos secos	21
Croquetas caseras de jamón ibérico - 8 unidades -	14
Nuestra ensaladilla	13

ENTRANTES

Carpaccio de boletus con AOVE de Corbella y lascas de queso curado	18
Canónigos con ventresca de atún y aliño de curry tostado y frutos secos	16
Dúo de cremas de la huerta con aceite de oliva de nuestra finca	12
Salteado de setas de temporada con foie	17
Crema fina de marisco	18
Tomates de temporada con nuestra vinagreta Corbella	14

PRINCIPALES

Lomo de merluza en su punto con salsa de alcaparras	25
Bacalao gratinado con alioli	24
Lomo de presa con patatas rustidas y reducción de Oloroso	31
Solomillo ibérico con puré de pera y cebolleta confitada	28
Lomo de corzo a la brasa con setas de temporada	28
Parrillada de verduras del huerto	18

POSTRES

Nuestra torrija	8
Tarta de queso	8
Crème brûlée	8



TO SHARE

Selection of acorn-fed Iberian cured meats–Valle de los Pedroches	25
Selection of artisan cheeses with seasonal preserves, fresh fruit and nuts	21
Homemade Iberian ham croquettes – 8 units	14
Our traditional Russian salad	13

STARTERS

Boletus carpaccio with Corbella extra virgin olive oil and cured cheese shavings	18
Lamb’s lettuce with tuna belly, toasted curry dressing and nuts	16
Duo of garden vegetable creams with olive oil from our estate	12
Sautéed seasonal mushrooms with foie	17
Fine seafood cream soup	18
Seasonal tomatoes with our Corbella vinaigrette	14

MAIN COURSES

Hake loin cooked to perfection with caper sauce	25
Gratinated cod with alioli	24
Iberian pork loin with roasted potatoes and Oloroso reduction	31
Iberian sirloin with pear purée and confit spring onions	28
Grilled venison loin with seasonal mushrooms	28
Grilled vegetables from the garden	18

DESSERTS

Our signatura torrija	8
Cheesecake	8
Crème brûlée	8

