



## Entradas

Sopa casera del día  
(pregunte al personal sobre alérgenos)

**€ 6,50**

\*

Huevo de pato ahumado, hervido,  
y servido con ensalada de queso feta, aguacate y remolacha  
(SG,V) 4

**€ 8,95**

\*

Paté de hígado de jabalí con nueces tostadas,  
mousse de queso azul y conserva de manzana (SG disponible) 7,10

**€10,95**

\*

Ensalada de remolacha con queso azul, aderezo de yogur, acelga roja  
y espuma de rábano picante  
(SG disponible) 7

**€ 7,95**

\*

Vieiras a la sartén con alioli de tinta de calamar y ajo negro,  
servidas con puré de calabaza y tiras de panceta frita (SG) 4,7

**€17,95**

\*

Tempura de gambas a la pimienta negra y Irn Bru  
con mayonesa de mango y pimiento rojo (SL) 2,3,4

**€14,95**

\*

Siete etapas de salmón para compartir;  
Huevas de salmón, Salmón curado al whisky,  
Ahumado frío, Ahumado caliente, Mousse de salmón,  
Salmón sellado, servido con helado de aceite de oliva y tomillo,  
y Caviar de limón

(SG) 7,14

**€23.95**

\*

Huevo de codorniz a la escocesa con morcilla ahumada y migas al whisky,  
servido con salsa de pimienta verde en grano,  
remolacha y manzana frita y crujiente de puerros 2,4,7

**€ 9,95**

\*

## Segundos

### Carnes

250g Solomillo de ternera con castañas y champiñones asados, pastel de verduras, crujiente de puerros, espuma de mostaza Dijon, Parmesano frito y puré de patatas al tomillo (SG) 7,9

**€26,95**

\*

Solomillo de cordero marinado en yogur, ajo y romero acompañado de hojaldre de espinacas y champiñones con texturas de remolacha y puré de chirivía 2,7

**€27,95**

\*

Lomo de ciervo con jus de frutas del bosque, servido con albóndigas de haggis escocés, Patatas Boulangère y espinacas salteadas 2,4,7

**€22,95**

\*

Conejo relleno con chorizo dulce, cocido a fuego lento en John Smiths Ale , envuelto en jamón Serrano, y servido con manzana hervida en sidra, zanahorias silvestres y puré de patatas con mostaza 2,7,14

**€17,95**

\*

Suprema de pollo a la barbacoa relleno con manzana y mousse de queso Camembert con Patatas Rostí, coles de Bruselas y castañas asadas y Jus de oporto y panceta (SG) 4,10,14

**€16,95**

\*

Costillas marinadas y ahumadas al estilo Cajún con salsa barbacoa de bourbon, servidas con ensaladilla de hinojo y manzana y patatas fritas caseras estilo Mayan Gold (SG,SL) 4

**€20,95**

\*

### Pescado

Lomo de atún sellado, con almendras tostadas, pimientos rojos al comino, Patatas Dauphinoise y endibia a la plancha (SG,SL) 5,10,11

**€18,95**

\*

Cola de rape con chalotas y calabacín triturados al curry con coco, servida con langostinos mariposa y arroz al azafrán (SG) 3,5

**€21,95**

\*

Filetes de lubina sobre una cama de espinacas, con Mano de Buda al vinagre y espaguetis Negrini con nuez moscada (SG y SL disponible) 5

**€19,95**

\*

### **Vegetariano**

Tortas de batata con verduras de invierno,  
lentejas fritas, hummus con pimienta roja  
y hojas verdes aliñadas (SG,Ve)

**€15,95**

\*

Tortellini de champiñones silvestres y nueces  
en crema de brandy, almendras y flor de sauco (Ve,SL) 10,14

**€14,95**

\*

Tartaleta de queso de cabra, aceitunas y tomate  
con pastel de verduras, pesto de eneldo y patatas nuevas 7,10

**€14,95**

\*

### **Guarnición**

Coliflor y brócoli asados con queso suizo Gruyère (SG,V) 7

**€ 4.50**

\*

Patatas Fritas caseras estilo Mayan Gold (SG,SL,Ve,V)

**€ 3.95**

\*

Almendras Dauphinoise (SG,SL,Ve,V)

**€ 4.95**

\*

Espárragos a la parrilla  
con aceite de oliva y sal marina (SG,SL,Ve,V)

**€ 4.95**

\*

Coles de Bruselas y castañas tostadas (SG,SL,Ve,V) 14

**€ 5.50**

\*

Coles de Bruselas y castañas tostadas con panceta (SG,SL) 14

**€ 6.50**

\*

Verduras Mediterráneas asadas (SG,SL,Ve,V)

**€ 4.50**

\*

**Postres €8,45**

Panacotta de invierno  
con sidra de manzana, jengibre y nuez moscada,  
arándanos confitados y almendras tostadas  
(GF) 7,10,14

\*

Trió de frutas;  
Manzana, cereza y ruibarbo  
con migas dulces de avena y crema Chantilly  
(LF,V, Ve disponible sin crema) 7

\*

Trió de Ganaches de chocolate;  
Chocolate negro con chili  
Chocolate con leche y sal marina  
Chocolate blanco y vainilla  
(GF,V) 7

\*

Tarta de queso Cranachan;  
Base de avena y galleta de jengibre con queso cremoso de frambuesas y whisky  
(V) 7,14

\*

Spotted Dick;  
Pudín inglés de sebo y frutos secos  
con helado de ron y pasas y natillas de champán  
2,4,7,14

\*

Clementinas y nueces tostadas en jalea de naranja  
cubiertas con natillas y crema batida de Cointreau,  
virutas de chocolate blanco y granada asada con azúcar  
4,7,10,14

\*

Nido de caramelo  
con cóctel de frutas de invierno y sorbete de leche de arroz  
(GF,Ve,V)

\*



### **Información sobre Dietas**

V	Vegetariano
Ve	Vegana
SG	Sin Gluten
SL	Sin Lactosa

### **Información sobre alérgenos - los platos indicados contienen:**

1 - Apio 2 - Cereales con gluten 3 - Crustáceos 4 - Huevos 5 - Pescado 6 - Altramuces  
7 - Leche 8 - Moluscos 9 - Mostaza 10 - Frutos de cáscara 11 - Cacahuets  
12 - Granos de sésamo 13 - Soja 14 - Dióxido de azufre

Se puede modificar ciertos platos - pregunte al personal.

Disponemos de pan y pasta sin gluten bajo petición.

Toda la información sobre alérgenos viene de los fabricantes de nuestros ingredientes y proveedores y es correcta según nuestro leal saber y entender, pero no garantizada.

Puede contener traza de gluten