



by Begoña Fraire



**|1| Primero | First |**

Alubias Blancas con Escabeche de Pencas de Acelga  
White Beans with Pickled of Chard Tenchs

Pisto Extremeño, Papada de Bellota y Jugo de Cerdo de Bellota  
Extremaduran ratatouille, Acorn Fed Jowl and Acorn-Fed Iberian Pig Juice

Setas, Yema Confitada y Cecina Ahumada  
Mushrooms, Candied Yolk and Smoked Jerky

**|2| Segundo | Second |**

Arroz Meloso de Naranja y Albahaca  
Orange and Basil Thick Rice

Tartar de Vaca Vieja, Yema Curada y Gel de Riesling  
Cow Tartare, Cured Yolk and Riesling Gel

Caldereta de Carabinero, Setas y Pimiento choricero  
Red Prawn Stew, Mushrooms and Crushed Peppers

**|3| Tercero | Third |**

Lubina Salvaje Confitada con Concentrado de sus Huesos y Coliflor en texturas  
Glaze Sea Bass with Bones stock and Cauliflower textures

Lomo de Vaca Madurado, Boniato y Glacé de sus Huesos \*  
Beef Tenderloin Dry Aged, Sweet Potato and Glace of its Bones

\* Suplemento de 10€ Lomo de vaca | \* Supplement of € 10 Beef tenderloin |

Corzo Adobado, Endivias Encurtidas y Suero de Nata  
Marinated Roe Deer, Pickled Endives and Buttermilk

Migas a la Extremeña, Salmonete escaldado y Uvas  
Extremadura Crumbs, Red Mullet Steamed and Grapes

(...)



**|4| Y al final | At the end |**

Queso de Cabra y Oveja, Higos y Macadamia  
Goat and Sheep Cheese, Figs and Macadamia

Milhoja de Chocolate, Crema de Yogur y Aguacate  
Chocolate Millefeuille, Yogurt Cream and Avocado

Crème Brûlée de Cítricos y Almendras.  
Citric Crème Brûlée and Almonds

+

Tabla de Quesos 15€  
Cheese Board 15€

**Noches | Nights**

**4 pasos | 4 steps | > 70€**

**6 pasos | 4 steps | > 90€**

Precio IVA incluido | Price VAT included |  
Servicio de Agua y Pan Incluido | Water and Bread Service Included |

Todas nuestras carnes son criadas en libertad

All our meats are raised in freedom

by **Begoña Fraire**