

CARTA TILO DE VALLECAS

MENÚ DEGUSTACIÓN

- Guisaante lágrima con maíz y vainilla
 - Foie, cigala y boniato
 - Ensalada de Gilda
- Helado de trufa con plátano y sardinas
- Carpaccio de presa ibérica con yema y trufa
 - Lubina con salsa de beurre blanc
- Pato azulón con duxelle de champiñón
 - Helado de Yema con sopa de fruta de la pasión
- Oculito bajo un manto de tierras

75€ (IVA incluido)

APERITIVOS

- Gilda 3,00€
- Foie, cigala, boniato 7,00€
- Croqueta jamón y pollo 2,50€
- Croqueta de cecina 2,50€
- Torrezno de cigala 3,00€
- Brandada de bacalao en esfera crujiente con salsa de ajos verdes 6,50€

ENTRANTES

- Cecina de león 18,00€
- Tartar de atún con salsa yakiniku y guacamole 20,00€
- Carpaccio de presa ibérica con yema de huevo 19,00€
- Carpaccio de gamba con gazpacho de zanahoria 20,00€
 - Gambas plancha 22,00€
- Chipirones plancha con cebolla caramelo 19,00€
- Pulpo asado con patata y pimentón 19,00€
- Sardina ahumada con aceite de pistacho (4u) 18,00€
- Foie plancha con miel y mostaza (3u) 19,00€
- Huevo a 63º con morro y trufa 17,00€
- Milhojas de manitas de cerdo y vieira con crema de boletus 20,00€
- Ensalada de burrata con cherrys confitados y rúcula 16,00€
 - Ensalada de escabechados 17,00€
 - Gilda en ensalada 18,00€
- Verduras en tempura con alioli y salsa okonomi 17,00€
- Ravioli de rabo de toro con crema de boletus (4u) 17,00€
- Alcachofas en texturas con jamón 20,00€
- Alubias pintas con oreja 16,00€

CARTA TILO DE VALLECAS

CARNES

- Pimientos rellenos de caracoles, manita de cerdo y setas **20,00€**
- Pluma de cerdo ibérica con foie **23,00€**
- Rabito de cerdo al vino tinto con tierras de trompeta y duxelle de champiñón **21,00€**
- Rabo de toro deshuesado al vino tinto con patata asada **22,00€**
- Cochinillo asado deshuesado **25,00€**
- Solomillo con foie y salsa fondo oscuro **26,00€**

CARNES DE CAZA

- Liebre (deshuesada) con cebolla caramelo y foie **24,00€**
- Lomo de ciervo con mermelada de grosellas **24,00€**
- Lomo de jabalí con foie y salsa moscatel **26,00€**
- Perdiz escabechada **21,00€**
- Paloma torcaz guisada con salsa de boletus **20,00€**
- Pato azulón en dos cocciones con salsa de PX **22,00€**

PESCADOS

- Merluza con salsa de ajos verdes **21,00€**
- Rodaballo donostiarra **25,00€**
- Bacalao confitado con espuma de patata y rúcula **21,00€**
- Cogote donostiarra **21,00€**

POSTRES

- Calostros con helado de miel **8,00€**
- Chocolate texturas **10,00€**
- Cre moso de lima y chocolate blanco con pistacho **9,00€**
- Helado de jengibre con sopa de fruta de la pasión y mango **9,50€**
- Torrija con helado de leche de cabra y toffe **8,00€**
- Tarta de queso al horno **8,00€**
- Bavaroise de queso y piñones **8,00€**
- Helado de Leche de Cabra con Mermelada caliente de Frutos Rojos **8,50€**
- Sorbete de mandarina con sopa de yogur **6,00€**