













**PERSONALIZA TU MENÚ: Entrante, segundo, postre, agua, pan y vino blanco o tinto (1 bot. x 3 pax.) por 28,00€**





### Entrantes

-  Ensalada del chef:  
Hortalizas maceradas en vinagreta de mostaza, miel y vinagre casero con canicas de tomate cherry, frutos secos, helado de jengibre y torpedo de langostinos en masa filo..... 14,90€
-  Gazpacho tradicional con toque del Chef, frutos secos y quenelle de helado ..... 12,00€
-  Canelón casero de ternasco trufado con bechamel y gratinado a los 4 quesos ..... 15,50€
-  Alcachofas rellenas de mousse de foie con salsa española perfumada al tomillo y romero ..... 14,00€
-  Risotto con arroz frito al Sake, setas, trigueros, soja, pétalos de parmesano y demi-glacé ..... 14,90€










### Segundos

-  Dados de solomillo de ternera flambeados al brandy, verduritas de temporada y soja ..... 16,90€
-  Huevos rotos con picadillo de Soria, pimentón de la Vera y trufa ..... 14,00€
-  Tournedo de solomillo ibérico con bacon y salsa a la pimienta ..... 15,00€
-  Secreto a la parrilla en hojaldre con salsa roquefort y manzana glaseada ..... 15,00€
-  Souquet de merluza con ratatouille de frutos del mar y crema de langostinos ..... 15,90€

### Postres Caseros







-  Lemon pai de queso con gelée de frutos rojos ..... 6,90€
-  Brownie de chocolate con helado y nueces y muselina de vainilla ..... 6,90€
-  Carpaccio de piña natural con helado y crujiente de fruta tropical ..... 5,90€
-  Sorbete de mandarina al vodka ..... 4,90€

### Carta

-  Ensalada Capresse: mix de lechuga, rúcula, tomate de temporada, mozzarella con pesto genovés, frutos secos y más ..... 14,90€
-  Huevos rotos con picadillo de Soria, pimentón de la Vera y trufa ..... 14,00€
-  Chuletón de vaca a la parrilla (500/600 g.) con guarnición ..... 22,90€
-  Chuletón de vaca madurada 15 días (1 kg.) ..... 45,00€
-  Entrecot de vaca gallega (250 g.) a la parrilla con salsa de pimienta verde..... 17,90€
-  Medallón de solomillo de ternera del Pirineo (220 g.) a la parrilla con bouquet de verduritas ... 19,90€
-  Carpaccio de ternera gallega con pasta de anchoas, alcaparras y lascas de queso parmesano ..... 14,90€
-  Lingote de ternasco asado a baja temperatura con bouquet de verduras al aroma de romero ..... 16,90€
-  Lubina braseada con wok de verduritas y reducción de balsámico ..... 15,90€












### Nuestros arroces

(Mínimo 2 pax. Precio por persona) · También para llevar. Fianza vajilla 20,00€
























-  Arroz del señorito ..... 16,90 €
-  Arroz caldoso con bogavante ..... 19,90€
-  Paella tradicional con pétalos de trufas ..... 15,90€
-  Arroz negro con alioli..... 15,90€
-  Risotto con arroz frito al Sake, setas, trigueros, soja, pétalos de parmesano y demi-glacé ..... 14,90€
-  Fideuá de marisco braseada con langostinos, calamar y almejas ..... 15,90€















### Para veganos

-   Capresse:  
Mix de lechugas, rúcula, tomate de temporada con pesto genovés y frutos secos..... 14,90€
-  Del cheff:  
Hortalizas maceradas en vinagreta de mostaza y miel, vinagre casero y Cherrys .....14,90€
-  Gazpacho tradicional con toque del chef y frutos secos .....12,00€
-    Parrillada de verduras de temporada con salsa romesco..... 16,90€
-  Musaka de berenjena con bechamel de soja .....14,00€
-    Raviolis gigantes de pasta fresca rellenos de setas con salsa de tomate casé.....15,50€






















### Postres carta

-    Coulant de chocolate con muselina de vainilla y helado.....6,90€
-   Copa Minigolf. 2 bolas de hel. con espuma de crema catalana y azúcar moreno .....7,00€
-     Degustación de postres Minigolf .....11,00€
-    Puding de Bayleis con viruta de coco .....7,00€
-    Tequeños de chocolate con helado .....7,50€
-   Trampantojo de mandarina .....7,90€
-     Tarta Bombón ..... 6,90€
-   Dúo de trufas de chocolate (5 ud.) con almendra y coco perfumadas al Grand Marnier.....6,90€

### Platos combinados y pizzas

- Costillas de ternasco con patatas fritas y ensalada ..... 15,90€
-    Escalope de pollo a la milanesa y patatas fritas .....13,50€
-    Cheesburger de Angus (queso de cabra, huevo, cebolla caramelizada, mezclum) .....15,90€
- Parrillada de carne con patatas fritas y chimichurri  
(secreto, churrasco, pincho, longaniza, chorizo y mici) Mínimo 2 pax. Precio por persona .....18,00€
-   Parrillada de verduras de temporada con salsa romesco.....16,90€
-  Pizza barbacoa ..... 12,90€
-  Pizza prosciutto (jamón y queso) .....12,90€
-   Pizza 4 quesos.....12,90€

### Para picar

-    Tequeños venezolanos con salsa tradicional (6 unid) .....10,00€
-   Puntillas Minigolf con dúo de pimientos .....10,90€
- Patatas baby con salsa brava y/o ajo-perejil.....8,90€
-   Nachos San Diego con picadillo y salsa cheddar o salsa de yogur .....7,90€
-    Surtido de croquetas 4 jamón y 4 bacalao.....12,00€
-   Tabla de quesos variados con membrillo .....14,00€
-  Tabla de jamón ibérico .....15,90€
-   Tiras de pollo kentucky con salsa agridulce .....8,90€
- Longaniza o chorizo a la parrilla con pimientos .....11,90€
-    Rabas de calamar.....9,90€
-    Flamenquines: queso envuelto en jamón con Panko y salsa pimienta.....9,90€

