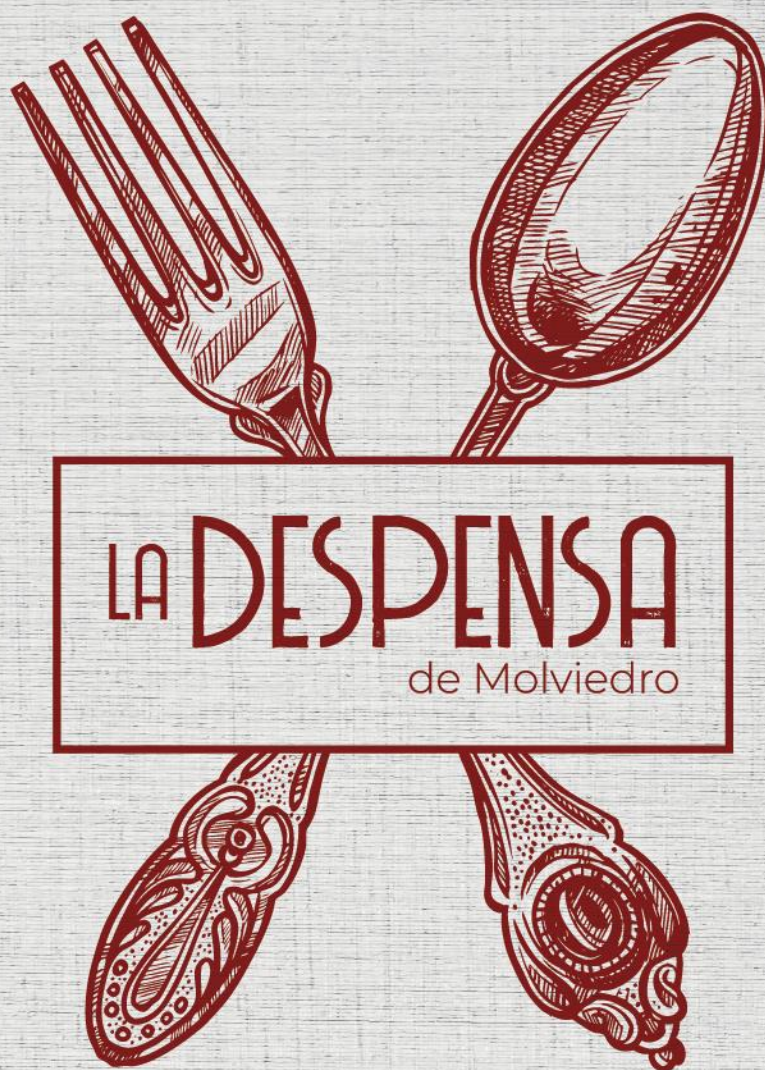
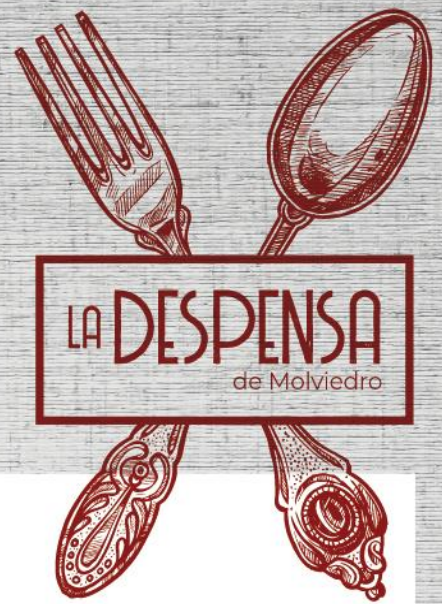




CARTA RESTAURANTE



NUESTROS ENTRANTES / OUR STARTERS

PARA COMPARTIR / TO SHARE

Jamón Ibérico 100% Bellota D.O. Guijuelo Cortado A Cuchillo Acompañado De Pan Cristal, Tomate Y Aceite 100% Acorn-fed Iberian Ham D.O. Guijuelo Hand-Sliced Accompanied By Cristal Bread, Tomato And Olive Oil	29€
Lomo Ibérico 100% Bellota D.O. Guijuelo 100% Acorn-fed Iberian Pork Loin DO Guijuelo	26€
Tabla Selección de quesos, Frutos Secos y Grissinis (Queso de Vaca, Queso de Cabra Pimentón y Queso de Oveja Romero) Cheeses Selection, Nuts and Grissinis (Cow's cheese, Goat's cheese, Paprika cheese and Rosemary Sheep's Cheese)	16€
Carpaccio de Wagyu, Crema Ricota, Rúcula y Almendras Tostadas Waygu Beef Carpaccio, Ricotta Cream, Rucula and Toasted Almonds	32€
Croquetas de Bacalao sobre Crema de Tomate Ahumado y Crujiente de Menta Cod Croquettes on Smoked Tomato Cream and Crunchy Mint Crust	16€
Foie de Pato al Pedro Ximénez, Bizcocho de Trufa y Confitura de Boletus Duck Foie Gras with Pedro Ximenez, Truffle Cake and Boletus Confiture	23€
Humus de Pesto Verde, Piñones Caramelizados, Lascas de Parmesano y Pan de Especias y Miel Green Pesto Hummus, Caramelized Pine Nuts, Parmesan Flakes and Honey Fingerbread	15€



NUESTROS ENTRANTES / OUR STARTERS

SUGERENCIAS DEL CHEF/ CHEF SUGGESTIONS

- Torta de trigo con Salmón, Salteado de Lombarda, Mahonesa Japonesa y Crujiente de Cebolla con Tabasco** 14€
Wheat omelette with Salmon, Sautéed red Cabbage, Japanese Mayonnaise and Crispy Tobasco Onions
- Ensaladilla de Chicharrón Crujiente y Mahonesa de Manzanilla** 16€
Crispy Pork Crackling Salad With Chamomile Mayonnaise
- Anchoa del Cantábrico sobre pan croissant caramelizado (ud.)** 3,5€
Cantabrian Anchovy on Caramelized Croissant Bread (ut.)
- Huevos rotos “La Despensa” (Patatas, Huevos, Gambón al Ajillo y Jamón)** 16€
Eggs from “La Despensa” (Potatoes, Eggs, Prawns with Garlic and Ham)
- Ravioli al Tartufo Nero con Salsa Pecorino, Tartar de Calabacines y Almendras** 19€
Cod Croquettes on Smoked Tomato Cream and Crunchy Mint Crust
- Flor de Alcachofa Sobre Crema de Carbonara** 15€
Duck Foie Gras with Pedro Ximenez, Truffle Cake and Boletus Confiture
- Arroz Meloso de Sepia, Vieiras y Emulsión de Ajo Tostado** 18€
Rice with Cuttlefish, Scallops and Roasted Garlic Emulsion
- Ensalada Templada de Setas, Cherrys Asados, Burrata y Vinagreta de Ponzu** 16€
Warm Mushroom Salad, Roasted Cherries, Burrata and Ponzu Vinaigrette
- Ensalada Cesar Braseada (Cogollo Braseado, Crujiente de Pollo, Picatoste, Nube de Parmesano y Salsa Cesar)** 14€
Grilled Caesar Salad (Grilled Cabbage, Crispy Chicken, Picatoste, Parmesan Cloud and Caesar Sauce)



NUESTROS PLATOS OUR DISHES

SELECCIÓN DE CARNES SELECTION OF MEATS

**Lagarto Ibérico a la Parrilla,
Cremoso de Queso y Chimichurri
Japonés**

Grilled Iberian Lizard, Creamy
Cheese & Japanese Chimichurri

23€

**Secreto Ibérico a Baja
Temperatura, Salteado de Fideos
Sobas, Espárragos Verdes,
Champiñón y Lacado Ahumado**

Low-Temperature Iberian Pork,
Sautéed Soba Noodles, Green
Asparagus, Mushroom and
Smoked Lacquer

27€

**T-bone De Vaca "Charra",
Acompañado De Patatas Asadas
Y Pimientos Del Padrón (500 gr.)**

T-bone "Charra" cow,
Accompanied By Roast Potatoes
And Padron Peppers (500 g.)

48€

**Solomillo De Buey A La Parrilla,
Arroz Venere Frito y Escabeche
de Shitakes**

Grilled Beef Tenderloin, Venere
Fried Rice and Shitakes Marinade

28€

**Magret de Pato a la Parrilla,
sobre Alboronia de Calabaza
Agridulce**

Grilled Duck Magret on Sweet
and Sour Pumpkin Alboronia

20€

**Carrillada de Ibérico Estofada
con Parmentier de Boniato Asado
y Sésamo**

Braised Iberian Pork Cheek with
Roasted Sweet Potato and
Sesame Parmentier

16€

SELECCIÓN DE PESCADO SELECTION OF FISH

**Tataki de Atún Rojo de Almadraza en
Costra de Furikake, Salteado de
Jazmín y Emulsión de Miso y Miel**

Red Tuna Tataki with Furikake Crust,
Jasmine Sauté and Miso and Honey
Emulsion

28€

**Pulpo a la Parrilla Crema de Chipotle
Ahumados, Lactonesa de Cilantro y
Lima**

Grilled Octopus with Smoked Chipotle
Cream, Cilantro and Lime
Lactonnaise

27€

**Lomo de Lubina a la Parrilla, Salteado
de Tallarín de Arroz, Pimiento del
Piquillo y Gambón**

Grilled Sea Bass Fillet, Sautéed Rice
Noodles, Piquillo Peppers and Prawns

24€

**Bacalao Confitado Sobre Humus de
Tomate Seco y Albahaca**

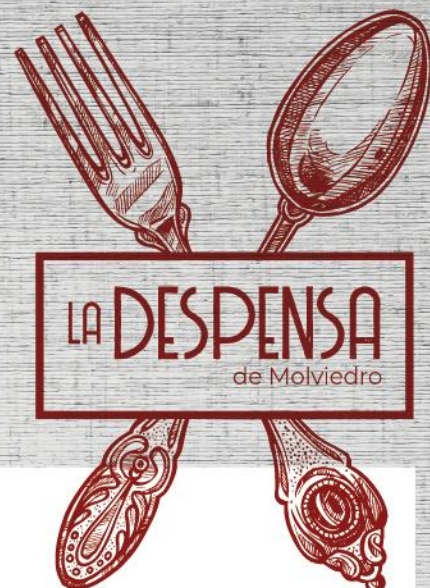
Cod Confit on Dried Tomato Hummus
and Basil

25€

**Salmon a la Parrilla, Curry Rojo, Bimis,
Anacardos Tostados y Crema de
Coco**

Grilled Salmon, Red Curry, Bimis,
Toasted Cashew Nuts and Coconut
Cream

26€



NUESTROS PLATOS OUR DISHES

DULCES SWEETS

*Todos los postres están elaborados de manera artesanal

*All the desserts are handmade

Cookie Templada Sobre Cremoso de Pistacho y Helado de Vainilla Estilo Crema Inglesa
Warm Cookie on Pistachio Cream and Vanilla Ice Cream English Cream Style

Brownie de Chocolate Blanco, Crumble de Frutos Rojos y Helado de Avellanas
White Chocolate Brownie, Red Berry Crumble and Hazelnut Ice Cream

Panacota de Coco, Mango Osmotizado y Garrapiñado de Nueces
Coconut Panacota, Osmotized Mango and Nutty Garrapiñado

Nuestra Tarta Banofeer de la Despensa (Crumble de Galleta, Plátano Caramelizado, Crema Bavaoise y Espuma de Dulce de Leche)
Our Pantry Banofeer Cake (Cookie Crumble, Caramelised Banana, Bavaoise Cream and Dulce de Leche Foam)

APERITIVOS APPETIZERS

8€ Aperol Spritz
Aperol, Cava y Soda

Mojito
Lima, Sirope, Ron, Hierbabuena Y Soda

Negroni
Vermut Rojo, Campari y Ginebra

Gin-lovers
Ginebra Exótica 1890, Bomaby Sapphire, Tanqueray, Seagrams, ...

Ron lovers,
Cacique, Pampero, Brugal,...

Whisky lovers,
Ballantine, White Label

VINOS DE POSTRE DESSERT VINES

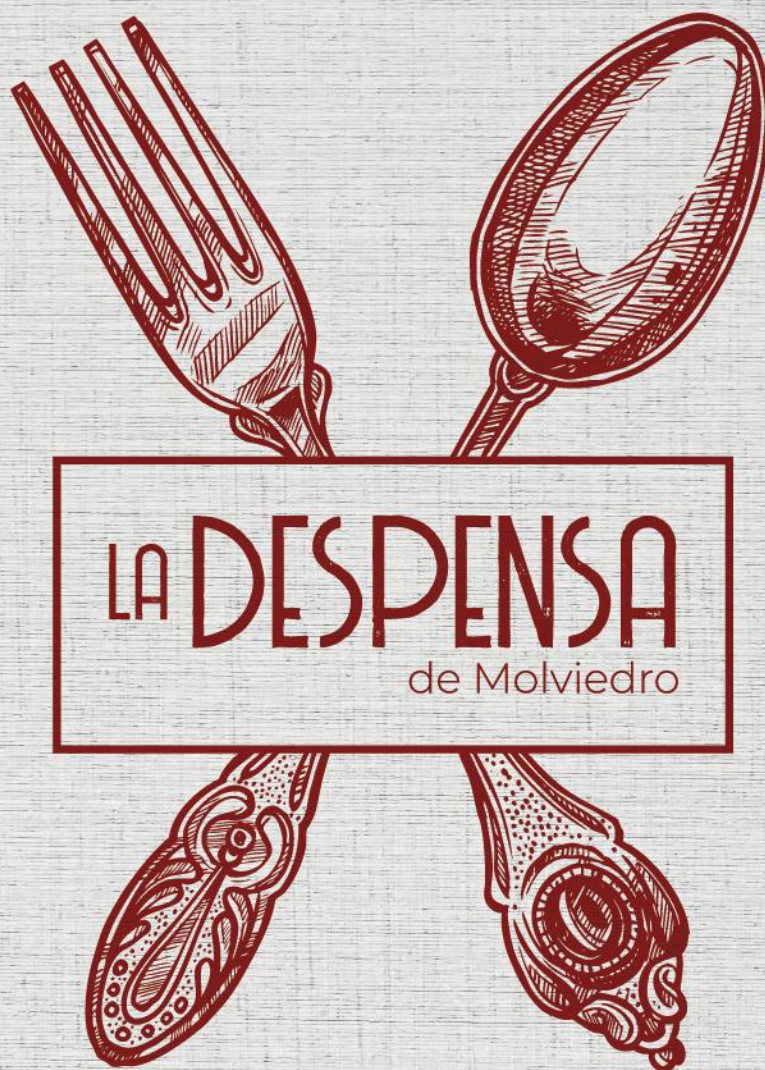
Néctar De Pedro Ximénez 4,5€

Licores 6€

Precios por persona con 10% IVA incluido y válidos salvo error tipográfico. Consulte nuestro menú especiales. Todos los productos de la pesca de consumo en crudo servidos en este establecimiento cumplen lo estipulado en la normativa de prevención de Anisakis. Precio del servicio en mesa 3€ por persona. En caso de alergias, intolerancias o dietas especiales, consulte con nuestro equipo.

Prices per person with 10% VAT included and valid except for typographical errors. See our special menus. All raw fish products served in this establishment comply with Anisakis prevention regulations. Table service price 3€ per person. In case of allergies, intolerances or special diets, please consult our team.

vinccihoteles



CARTA RESTAURANTE