

NUESTRA CARTA

ENTRANTES

Rest. Terraza

Jamón Ibérico de bellota	22€ 23€
Lomito Ibérico de bellota	22€ 23€
Ahumados y mazamorra de anacardos ^(4,8)	14€ 15€
Chipirones con jugo de tomate asado, trigueros y alioli de rúcula y soja ^(4,14)	14€ 15€
Verduras de la huerta con crema de calabaza asada y maíz ⁽⁷⁾	14€ 15€
Pulpo con parmentier de romesco y sal frizzante ^(8,12)	20€ 21€
Parfait Foie de Mulard, mantequilla de cacahuete y grosellas en focaccia ^(1,8)	18€ 19€
Micuit de salmón y pistachos ^(4,8)	15€ 16€
Risotto de chipirones, buey de mar y cigala ^(4,14)	15€ 16€
Risotto de morillas, berberechos y langostino ^(2,4,14)	16€ 17€
Langostino 8/11, praliné de frutos secos y vinagreta de tinta ^(4,5,14)	18€ 19€
Crema de calabacín, aguacates, almendras y ricotta con tapenade de aceituna gordal ^(7,8)	10€ 11€
Ensalada de perdiz, pimiento del Bierzo y berenjenas asadas con vinagreta de su estofado y guacamole ⁽¹²⁾	16€ 17€
Usuzukuri de salmón, naranja y anacardos ^(4,8)	17€ 18€
Ensalada de burrata, salsa de cereza y aceto balsámico reserva ^(7,12)	12€ 13€
Esqueixada con vinagreta de cava ^(4,12)	15€ 16€
Ensalada viva Corte&Cata ^(4,8,14)	12€ 13€
Huevos de corral, caviar y patata en AOVE ^(3,4)	14€ 15€
Huevos de corral, micuit de pato y patatas en AOVE ⁽³⁾	13€ 14€

HORARIO DE COCINA: 13:00 - 16:00 * 20:30 - 23:30 RESERVAS 923 055 342



POR FAVOR CONSULTE CON EL PERSONAL CUALQUIER DUDA SOBRE ALÉRGENOS

PESCADOS

Bacalao llauna, piel de miel ahumada, avellanas, crema de yema y ajo asado ^(3,4,7)	18€	19€
Lomo de rodaballo con gel de calçots ⁽⁴⁾	20€	21€
Merluza en romana a baja temperatura con mojo de arcilla blanca en crema koskera de espárrago verde y canónigos ^(1,3,4,12)	18€	19€
Sogizukuri de atún con teriyaki de alga nori y salsa de ostras ^(2,4,9,14) ..	18€	19€

CARNES

Solomillo de ternera ecológica y salsa tonkatsu ^(1,9,12)	20€	21€
Suprema de ternera de campo y toffe de guisantes	21€	22€
Chuleta de ternera y confitura de jugo de pimientos asados ..	23€	24€
Pluma ibérica, ragout de morillas y portobello ^(7,12)	18€	19€
Magret de canard con salsa de peras al vino, mostaza y miel ^(10,12) ...	16€	17€

POSTRES

Crema tostada y Toblerone ^(1,3,7)	5€	5,50€
Tarta de queso de Valdeón y galleta chiquilín ^(1,3,7,8)	5€	5,50€
Tiramisú 2.0 Corte&Cata ^(1,3,8)	5€	5,50€
Trufa + trufa, chocolate blanco galak y tierra de aceite de oliva ⁽⁸⁾	5€	5,50€
Cortadito de cacao, ganache de avellanas, gel de plátano y fruta de la pasión ^(1,8)	5€	5,50€
Bizcocho baba y helado de caramelo salado ^(1,3,7)	5€	5,50€
Yogurt artesano con confitura ⁽⁷⁾	5€	5,50€
Dacquoise ^(1,7,8)	5€	5,50€
Arroz tostado y granola ^(7,8)	5€	5,50€
Baked brownie de chocolate y dulce de leche * ^(1,3,5,8)	5,50€	6€
Delicia de chocolate M.B. ^(1,3,7)	6€	6,50€
Degustación de quesos D.O. ^(7,8)	6€	6,50€



*15 min. de preparación