

Orígenes

ENTRANTES

Jamón Ibérico de bellota 100% cortado a cuchillo y regañas	28
Steak tartare de solomillo y yema de huevo ahumado	25
Tomates infusionados con crema de burrata y crujiente de jamón y rúcula (unidad adicional 4)	16
Ensalada templada de perdiz escabechada y gazpachuelo	19
Setas silvestres con jamón ibérico, parmentier de patata y yema de huevo	18
Alcachofas con jamón ibérico, romesco y ají amarillo	18
Chipirones a la andaluza con dos aliolis	16
Croquetas de jamón con emulsión de albahaca (unidad adicional 3)	12
Cecina de León con almendras laminadas	14
Torreznos de Soria con patata revolcona	16

ARROCES

Mínimo dos personas / disponible al mediodía

Arroz del Senyoret con sepia y gamba alistada	28 p. p.
Arroz de chuleta de la Sierra de Guadarrama	29 p. p.
Arroz negro con pulpo, sepia y alioli de pimentón de la Vera	26 p. p.
Arroz de pintada de las Landas con setas y romero	26 p. p.

GUARNICIONES

Bimis braseados con romesco y cítricos	9
Pimientos del piquillo confitado	9
Patatas ratté trufadas	10

Puedes completar todos los platos de la carta con:

Foie de pato	7
Gambas al ajillo	16

PECES DE AGUAS VARIAS

Txangurro, guiso de centollo del Cantábrico	29
Merluza en tempura, salsa amarilla, patata gratén y alioli negro	26
Lenguado meunière con berberechos	28
Carrilleras de atún con demiglase, patatas y zanahorias glaseadas	26

NUESTRAS CARNES

Lomo de ternera Angus, trinchado	40
Presa ibérica, salsa de boniato y pimientos del piquillo	26
Canelón de rabo de toro al Moriles con bechamel de coco	23
Albóndigas de ciervo con cebollitas al Oporto y crema de coliflor tostada	24
Solomillo de vaca vieja a la francesa con romero y tomillo	32

LOS POSTRES CASEROS DE ORÍGENES

Torrija Orígenes	9
Tarta de queso vasca	9
Tarta fina de manzana con helado de vainilla	8
Mousse de chocolate, café descafeinado y caramelo de Jerez	9

Pan y aperitivo 4

Consulta nuestra carta de alérgenos:
Precios en euros

