

ENTRANTES

Crema de calabaza, manzana salteada, gelatina de mosto y jamón de pato "4,14"	16€
Ración de antxoas de Santoña, brotes de rábano y AOVE	18€
Ensalada de 4 tomates, albahaca, crema de burrata, emulsión de agua de tomate y vinagreta de gilda "2,9,14" V	19€
Ceviche de corvina con leche de tigre y patacones "9,11" V	19€
Tartar de solomillo y tuétano, yema curada en soja, caviar de mostaza y crujientes de pan y sésamo "1, 2, 4, 5"	20€
Tartar de atún rojo con trufa, yema de huevo frita, cebollino, polvo de frambuesa y algas deshidratadas "5, 7, 9, 14"	24€
Jamón 100% bellota (100gr), pan cristal y tomate aliñado "7" V	26€
Alcachofas a baja temperatura, velo de papada ibérica, salsa de patitas de cerdo ibérico y alioli de azafrán "5" V	20€
Jardín de verduritas, ajo blanco de anacardos y quinoa frita "8" V	19€
Brócoli asado sobre bechamel de curry y crujiente de Idiazabal "4, 14"	16€
Croquetas caseras Villa Antilla: Jamón u hongos, prueba a combinarlas "4, 5, 7"	12€

CAPRICHOS DEL MAR

Gambas rojas de Huelva a la sal, con alioli de lima "5,10"	22€
Caviar de esturión (Caviar Beluga Amur Iranian Method) 10gr, acompañado de blinis, emulsión de noisette de hierbas, crema agria y yema curada "4, 5, 7, 9"	48€
Media docena de Ostras "3"	36€

ARROCES Precios por persona. Mínimo dos personas

Arroz verde acompañado de jardín de verduras, alioli de ajo asado y espinacas "2, 4, 5, 11, 14" V	18€
Arroz de chuleta de vaca premium, trompetas de la muerte, alioli de ajo asado y yema curada "2, 4, 5, 14"	23€
Arroz negro de pulpo y alioli de parmentier trufado "2, 3, 4, 5, 9, 10, 14"	23€
Arroz de tuétano asado, setas Shitake, ajo asado y yema curada "2, 4, 5, 14"	20€

PESCADOS

Taco de atún rojo (o bonito, según temporada) y pistacho, sofrito de azafrán y emulsión de kimchi "4, 8, 9"	26€
Vieras beurre blanc, emulsión de albahaca, parmesano y trufa	29€
Chuletillas de rodaballo napadas con apio nabo y ajo asado	26€

CARNES

Costilla de cerdo a baja temperatura con su jugo y pastel de patata "4, 5"	24€
Solomillo de ternera sobre parmentier de pimienta y su jugo "4"	26€
Carrillera glaseada, risotto de patata, escalope de foie y maíz asado "4, 11"	25€

POSTRES

Panacota de albahaca palomitas y tofe salado "4, 5"	8€
Tarta de queso, crema inglesa y crujiente de queso "4, 5"	9€
Chocolate en texturas (hidrógeno líquido) "4, 5"	11€
Tosta de manzana, crema de quesos dulce y helado "4, 5"	11€
Mojito de plátano, helado de mojito, lima y gelatina de menta "14" V	8€