



PARA EMPEZAR

Ostra Guillardéau nº3	aguachile huevas de trucha	ud 6€	6 ud 34€
Ostra Guillardéau nº3		ud 5€	6 ud 28€
Cecina de Kobe		media 15€	ración 28€

ENTRANTES Y GUIOSOS

Croquetas de Kobe		4 ud 14€	ud extra 4€
Steak tartar de ternera charra	emulsión de tuétano rabanito pani-puri	25€	
Zanahoria confitada en miso	burrata gel de kin tsai	17€	
Alcachofa a la brasa	chirivía queso fresco yema	22€	
Carabinero a la brasa	espuma de patata frita gel de yema papada	18€	
Gyoza de txangurro	suquethai camarón mauxia	16€	
Cannelloni de lechazo	alcaravea cacahuete cantonés	16€	
Lenteja de la Armuña	mogote ibérico escalope de foie	18€	
Arroz negro de chipirón	relleno de guiso ibérico kewpie de codium	26€	
Almejones gallegos	beurre blanc aceite de hierbas	6 ud 22€	8ud 29€

ENTRE BRASAS Y MAR

Rodaballo	crema de limón pesto de lechuga de mar	26€	
Ingot de atún rojo	pistacho daikon ponzu de pomelo	26€	
Bacalao confitado	moqueca brasileña pioppini	28€	
Solomillo de ternera “El Capricho”	tupinambo satoimo	28€	
Presas ibéricas de Guijuelo	trio jang chutney de mango	25€	
Lomo de ciervo	mole poblano kéfir canchita peruana	29€	
Kanafa de costilla	coliflor tostada	27€	



ELCAPRICHO
DE JOSÉ GORDÓN

Servicio de pan 2,5€ p/p. Todos nuestros productos son elaborados de forma artesanal.

El consumo mínimo por comensal en mesa es de 39€.

The minimum spent per person will be 39€.

Nuestra cocina no está libre de trazas ni de alérgenos, ya que es un espacio en el que se trabajan productos que lo contienen.

Los clientes pueden solicitar asesoramiento sobre alérgenos y intolerancias a un miembro del personal de la sala.



POSTRES

Namelaka de chocolate blanco hidromiel de higos fresas al jerez	9€
Botón charro farinato manzana queso villalón	9€
El huerto en primavera naranja chocolate frambuesa	9€
Triple "C" coco cacahuete caramelo	9€

VINOS

Graham's LBV Oporto	5€
Menade Sauvignon Dulce	5€
Valverán 10 Manzanas Sidra de hielo	6,5€
Gran Barquero Pedro Ximénez	6€
Viña 25 Pedro Ximénez	4,5€
Oremus Tokaji Vega Sicilia Late harvest 2018	7€

Servicio de pan 2,5€ p/p. Todos nuestros productos son elaborados de forma artesanal.

El consumo mínimo por comensal en mesa es de 39€.

The minimum spent per person will be 39€.

Nuestra cocina no está libre de trazas ni de alérgenos, ya que es un espacio en el que se trabajan productos que lo contienen.

Los clientes pueden solicitar asesoramiento sobre alérgenos y intolerancias a un miembro del personal de la sala.



MENÚ DEGUSTACIÓN CALIXTO

Nuestra mantequilla

Antxoa

Steak tartar *caviar*

Queso de la dehesa charra

Farinato de Salamanca

Puerro braseado *apionabo*

Gamba

Callos de bacalao

Rape

Solomillo de ternera “El Capricho”

Guisantes *fresas*

Aguacate Dubai

65€

Bebida a parte.
Incluye servicio de pan.



MENÚ DEGUSTACIÓN MELIBEA

Nuestra mantequilla
Queso de la dehesa charra
Farinato de Salamanca
Txangurro de centolla
Puerro braseado
Corvina
Presa ibérica
Chocolate blanco

55€

Bebida a parte.
Incluye servicio de pan.
Menú mínimo para 7 personas.