

## PROPUESTAS *Frías*

- CRISTALES** de pasta con Torta del Casar y membrillo S.T. .... 10.00 €
- PARROCHAS** maceradas con langostinos de huerta ..... 10.00 €
- ENSALADA** de bacalao ahumado con maíz frito y tomate .....  
escama ..... 12.00 €
- BROTES** tiernos con pato curado y queso en aceite ..... 12.00 €
- TARTAR** de quinoa con bacalao ahumado y esferificaciones...  
de aceite ..... 12.00 €
- CARPACCIO DE TERNERA** La Finca con queso viejo ... 16.00 €
- CARPACCIO DE GAMBA** roja con Wacame y lima ..... 16.00 €
- FOIE MI-CUIT** con cereza y polvo de sésamo..... 16.00 €

## PROPUESTAS *Calientes*

- TORRIJA** salada con higos compotados y foie rallado..... 10.00 €
- LANGOSTINOS** escarchados con Parmesano y Chitake .... 16.00 €
- PATATAS** revolconas versionadas ..... 9,50 €
- OREJA** prensada con cremoso de patata y tomate comino. 10.00 €
- ESCALOPINES** de foie parrilla con pera ..... 18.00 €
- NUESTRAS VIEIRAS** con crema ahumada y queso viejo.. 16.00 €
- BOCADOS** de txangurro crujientes (8und.) ..... 11.00 €
- CROQUETAS** melosas de salmón y Gorgonzola (8und.) ..... 11.00 €
- ALCACHOFAS** rustidas con jugo de trufa ..... 13.00 €
- CANGREJO FRITO** con mahonesa picante ..... 17.00 €
- HUEVOS** poché trufados con cebolla compotada ..... 11.00 €

## PROPUESTAS *DE Cuchara*

- NUESTROS GARBANZOS** estofados de Boletus y foie ..... 12.00 €
- SALMOREJO** hecho en casa con helado de temporada ... 12.00 €

**Platos elaborados según temporada**

## EL ARROZ DE *Gioceco*

**ARROZ** bomba semicaldosos con carabineros y almejas..... 18.00 €

**ARROZ** calasparra negro con pulpo .....18.00 €

**ARROZ** carneroli al Parmesano con Boletus y langostinos ..... 18.00 €

**Previo encargo min. 2 personas, precio por und.**

## PROPUESTAS DEL *Mar*

**BACALAO** lingote con jugo de frutos secos .....21.00 €

**SAPITO** y alcachofas con jugo de almejas ..... 22.00 €

**ATÚN** rojo con reducción de Cassis y cebolletas ..... 21.00 €

**PULPO** en salmorejo con patata pimentón ..... 21.00 €

## NUESTRAS *Carnes*

**SOLOMILLO** de cebón con mostaza dulce ..... 21.00 €

**CORDERO** confitado deshuesado con su propio jugo y lima.22.00 €

**CARRILLERA** de ternera con reducción de Mencía..... 21.00 €

**RABO DE TORO** con salsa tartufata ..... 21.00 €

## ELABORACIONES *Dulces*

**TORRIJA** *Gioceco* ..... 5.50 €

**CHOCOLATE** blanco con yogurt, cereza negra y  
tierra Oreo ..... 5.50 €

**PIÑA NATURAL** infusionada en jarabe anisado..... 5.50 €

**COULANT** de praliné con helado de vainilla y macadamia. 5.50 €

**MANZANA** de caramelo con crocanti ..... 5.50 €

**NUESTRO TIRAMISÚ** en texturas ..... 5.50 €

I.V.A. INCLUIDO

Autor César Muñoz