



LA COCINA DE PILAR

GRUPO EL YANTAR



APERITIVOS Y BOCADITOS DE AUTOR

BRIOCHE DE STEAK TARTAR

Pan brioche, relleno de steak tartar de vaca vieja, mostaza antigua, y toques de pepinillo encurtido 8,0

Maridaje recomendado *Audentia Tinto*

BRIOCHE DE SALMÓN

Brioche de salmón curado con salsa ligera de encurtidos. 9,5

Maridaje recomendado *Audentia Blanco*

CROQUETAS DE LA CASA

Croquetas de Pollo al curry. Crujientes por fuera, melosas por dentro. 10,0

Maridaje recomendado *Cepas Viejas Blanco*

PATATAS DE PILAR

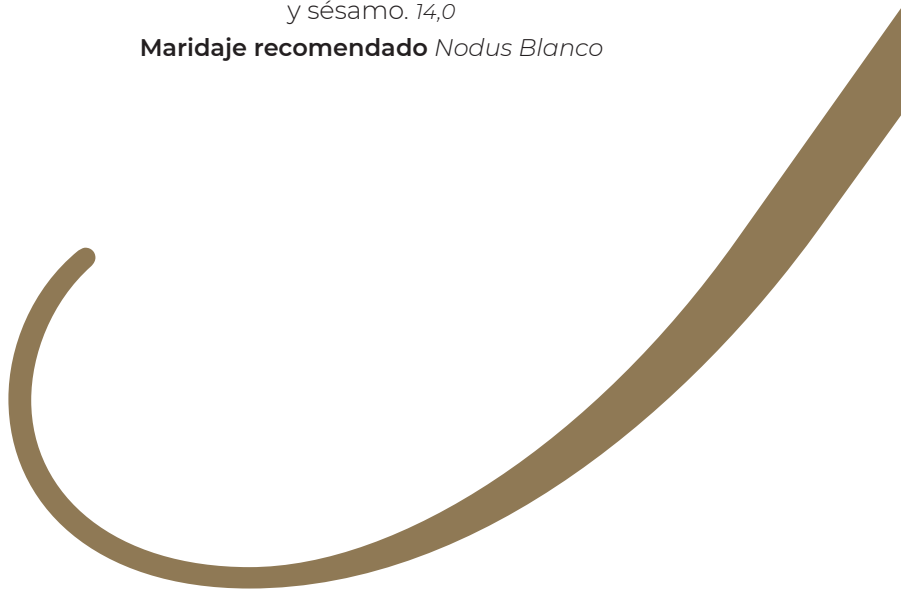
Patatas confitadas y fritas al momento con parmesano y salsa de trufa negra. 9,0

Maridaje recomendado *Cepas Viejas Blanco*

ENSALADILLA DE CARLOS

Cremosa, coronada con atún rojo marinado y sésamo. 14,0

Maridaje recomendado *Nodus Blanco*





HUERTA Y RAÍCES

ENSALADA DE PIMIENTOS Y BERENJENA ASADA

Pimientos asados y berenjena al horno, servidos templados con queso de cabra, semillas crujientes y emulsión de ajo confitado. 12,5

Maridaje recomendado *Adriano Blanco*

CREMA DE CALABAZA CON HUEVO POCHÉ

Crema de calabaza con huevo poché y semillas. 12,0

Maridaje recomendado *Nodus Blanco*

PARMENTIER TRUFADO CON SETAS

Cremoso de patata trufado, con setas estofadas silvestres y queso parmesano. 11,0

Maridaje recomendado *Cepas Viejas Tinto*

ALCACHOFAS CONFITADAS CON JAMÓN Y PURÉ DE PATATA

Corazones de alcachofa confitados, servidos sobre patata panadera y velo de papada ibérica. 14,5

Maridaje recomendado *Cepas Viejas Blanco*





REINTERPRETACIONES DEL RECETARIO

CARRILLERAS GLASEADAS SOBRE CREMOSO DE CALABAZA

Carrilleras de cerdo estofadas, glaseadas con su propio jugo y servidas sobre cremoso de calabaza. 16,0

Maridaje recomendado *Pasiego Tinto*

COSTILLAR DE IBÉRICO A BAJA TEMPERATURA GLASEADO EN BARBACOA JAPONESA

Costillar de ibérico a baja temperatura glaseado en barbacoa japonesa y acompañado cremoso de patata y cebolla encurtida. El punto exacto entre lo ahumado, lo dulce y lo umami. 17,0

Maridaje recomendado *Audentia Tinto*

LASAÑA IBÉRICA

Lasaña crujiente de aguja braseada y queso ahumado. 14,0

Maridaje recomendado *Cepas Viejas Tinto*





MAR Y MONTAÑA

MIGAS EXTRAFINAS CON BACALAO Y CREMOSO DE PATATA

Versión ligera de las migas tradicionales servidas con bacalao confitado y base de patata panadera. 16,0

Maridaje recomendado *Audentia Blanco*

MERLUZA SOBRE CREMOSO DE COLIFLOR Y JUGO CÍTRICO

Merluza sobre cremoso de coliflor, jugo cítrico y limón encurtido. 19,0

Maridaje recomendado *Cepas Viejas Blanco*

CERDO TRUFADO

Dados de torrezno crujiente servidos sobre parmentier trufado con nueces caramelizadas. 17,5

Maridaje recomendado *Adriano Tinto*

ARROCES DE PILAR

ARROZ DE COSTILLA

Arroz ibérico con aguja desmigada y costillas glaseadas a la brasa, aroma de romero y lima. 16,5

Maridaje recomendado *Adriano Tinto*

RISOTTO DE SETAS TRUFADO

Risotto de setas trufado terminado con parmesano curado y cebollino fresco. 18,0

Maridaje recomendado *Cepas Viejas tinto*

ARROZ DE HIERBAS CON POLLO DE CORRAL

Arroz de hierbas mediterráneas con pechuga marcada al momento, aceite verde de romero y limón encurtido. 17,0

Maridaje recomendado

Adriano Blanco





EL FINAL DULCE

TARTA DE QUESO CREMOSA

La receta de la casa. 7,5

Maridaje recomendado *Finca San Blas*

COULANT BROWNIE CON HELADO DE YUZU Y NUECES CARAMELIZADAS

Brownie coulant con sopa fría de albahaca y crujiente de almendra. El contraste entre la intensidad del cacao y la frescura de la albahaca. 7,0

Maridaje recomendado *The End*

TORRIJA CON HELADO DE LIMÓN

El postre más clásico con luz mediterránea. 7,0

Maridaje recomendado *Finca San Blas*

ESENCIA CÍTRICA

Crema de mandarina, sorbete de lima y naranja con cava y mojito. Un postre fresco y aromático, con notas cítricas equilibradas. 7,0

Maridaje recomendado *The End*



Lcp