

Nuestras Especialidades

Pechuga de Oca reposada en manteca

Se trata de un plato que evoca ese método de conservación que empezó a aparecer desde hace más de 6.500 a.C. cuando en los asentamientos humanos apareció la cerámica.

Foie de Pato curado a la sal con bizcocho de higos

Es un método de curado y aireado por el que el foie es cocinado de una manera más saludable y natural. Este método se ha utilizado en la antigüedad para asegurarse el sustento de la comida en épocas de malas cosechas o de caza.

Ceviche de Oca cocinado al momento

Es una elaboración de la cultura Moche que data de hace más de 2.000 años en el antiguo Perú. Inicialmente fue un método de conservación. A mediados de siglo XX la introducción de la lima reduce el tiempo de marinado.

Tartar de Pato de los gers

Cuenta la leyenda que el nombre lo toma de los tártaros de las estepas del centro de Asia. Nosotros lo picamos al momento con su huevo.

Ensalada Codornesa

Nuestra versión de la ensalada César con una codorniz en tres texturas y con todos los aromas y sabores de una gran ensalada que nació en 1926 en Tijuana México. Obra de un inmigrante italiano, Cardini que la realizó con sobras.

Croquetas cremosas de aves nobles

La croqueta es un alimento originario de Francia que data de la época de Luis XIV en el que apareció en escena el Marqués de Béchamel. Pero fue el cocinero de los reyes Antoine Carême el primero que hizo que este plato formara parte de los manjares de la nobleza.

Butifarra de Faisana a la brasa con nuestro pan alemán de cerveza negra

La butifarra es uno de los productos que se elaboraban después de la matanza. No existen datos de cuándo empezaron a hacerse pero se cree que las primeras en el siglo XIV o XV. Nosotros la hacemos de Faisana, también llamada el ave de los reyes.

Huevo de Gallina orgánico de la Vera con su huerta “La Ferme”

Criadas por nuestro amigo José Antonio, como lo hacían nuestros abuelos: en el campo y alimentadas con pastos y lo que encuentran en los huertos.

Huevo de Oca, migas, idiazábal y pimentón de la Vera

Ocas criadas en libertad y cocinadas con nuestras migas de pueblo y el pimentón de Candeleda de nuestro amigo El Sequero.

Perdiz de las landas cocinada al momento en escabeche de aves nobles

La palabra escabeche proviene del árabo-persa y significa, guiso con vinagre. Los romanos ya en el siglo III d.C. cocinaban con vinagre. Nosotros lo preparamos con una perdiz, con sus verduras de la huerta, escabechadas al momento.

Tres secuencias de un Pichón de sangre en su hábitat

De la finca Mont Royal (Francia) son un ejemplo de artesanía y tradición. La finca sirve a maestros de la gastronomía francesa como Alain Ducasse o Paul Bocuse.

El Pato salvaje por el mundo

Se trata de hacer un viaje culinario por el mundo en tres versiones de pato:

Pato Tandoori

Ku-Bak de Pato Laqueado

Canelón de Cassoulet

Royal de tajine de Pularda con cuscús de brócoli

Plato típico de norte de África que data del siglo XIV en los palacios de las dinastías bereberes.

Nuestro Coquelet marinado al cava y su guarnición

Pequeños gallos de la finca Marie Hot. Sus métodos tradicionales de producción y alimentación natural con pastos y cereales cultivados en la propia finca la hacen una de las más especiales del mundo. La servimos asadas en rôtisserie, método de cocinado de hace más 2.000 años.

Llauna de Paloma y trufa a la leña

Queremos recuperar la esencia de ese arroz del interior, cuando no había fogones y se hacía todo con leña y donde los recursos eran los que el bosque te daba.

Risotto de casquerías de aves y cresta crujiente

Cuenta la leyenda que allá por el siglo XV un joven italiano renacentista quiso conquistar a su novia e invitados, haciéndoles un arroz con hebras de azafrán. Una especie que venía de Oriente que hasta entonces sólo se utilizaba como colorante para pintura.