

# VERANO DELUZ 2021

---

## ENTRANTES

### Entremeses fríos de verano 2021

Gazpacho de colores y melones con jamones 22

### Entremeses calientes clásicos Siglo XX

Rockefeller, Wellington y Orly 23

**Tomates**, aceites de aceitunas olvidadas, sales marinas y milenarias 23

### Pastela crujiente de bogavante

al horno con salsa Newburg 26

**Croquetas de bogavante cremosas** con leche de pasto de La Cántara y mantequilla de Liérganes 22

**Almejas finas a la sartén** con ajito, perejil y un toque de El Maestro Sierra 28

## SEGUNDOS

**Pescado de roca del día** al estilo de la chef 36

**Tartar de bonito veraniego** 24

**Solomillo eco** a las tres hierbas con salsa al brandy de El Maestro Sierra 32

**Paletilla de primavera** del pastor del día 34

**Chuletillas fritas** de lechazo eco de Polaciones 32

**Steak tartar de ternera ecológica** de Siete Valles de Montaña con foie de La Llueza, en Espinosa de los Monteros a la plancha 32

**Escalopines de solomillo de ternera a la milanesa** 29

## POSTRES

**Fresa eco de Doñana**, helado de fresas y fresas al vino tinto 9

**Limones solidarios de Novales**, sorbete Coronel al cava 9

**Tarta de chocolate crujiente** al estilo Hotel Crillon de París 9



# DELUZ SUMMER 2021

---

## STARTERS

### ***Fresh starters Summer 2021***

*Colourful gazpachos and melons with jamón 22*

### ***Classic 20<sup>th</sup> Century starters***

*Rockefeller, Wellington & Orly 23*

***Tomatoes, forgotten olives oils and marine alts 23***

***Lobster pie with Newburg sauce 26***

***Creamy lobster croquettes made with fresh milk from  
La Cántara and butter from Liérganes 22***

***Palourde clams sautéed with garlic, parsley and  
El Maestro Sierra brandy's touch 28***

## MAIN DISHES

***Rock fish of the day chef's style 36***

***Summer tuna tartar 24***

***Organic sirloin with three herbs and  
El Maestro Sierra brandy 32***

***Lamb or kid shoulder from local shepherds 34***

***Organic lamb chops from Polaciones 32***

***Organic veal steak tartar with grilled foie from La  
Llueza farm, in Espinosa de los Monteros 32***

***Breaded organic veal fillets 29***

## DESSERTS

***Organic strawberry from Doñana (Huelva),  
strawberry homemade ice cream  
and strawberries in wine 9***

### ***Novales' lemons***

*Colonel sherbet with cava 9*

### ***Crunchy chocolate cake***

*Hotel Crillon (Paris)'s style 9*

