



ENTRANTES

Jamón Ibérico con pan de coca y tomate	17.00
Salmón curado en casa con tostaditas	16.00
Croquetas de chorizo con alioli y miel	16.00
Croquetas melosas de jamón ibérico	15.00
Buñuelos de bacalao hechos en casa	14.00
Langostinos crujientes con romesco	16.00
Taco de parmesano con tártar de ternera, mostaza y pimentón rojo *	19.00
Dúo crujiente de tártar de salmón y atún	18.00
Burrata sobre sandía caramelizada, pesto y sal de albahaca	18.00
Mosaico de verano, sardina con calabaza y leche de coco	19.00
Rúcula con queso de cabra, almendras, higos y jamón de pato	19.00
Versión 2.0 de sopa de tomate con frutos del mar	17.00
Canelones de camagroc con cremoso de foie	17.00
Canelones crujientes de gamba con ajo escalibado y ají amarillo	18.00
Ñoquis hechos en casa con salsa de quesos y trufa	16.50

PESCADOS

Corvina a la brasa sobre risotto verde de habas y guisantes	22.00
Bacalao a baja temperatura con Idiazabal y espinacas a la catalana *	24.00
Arroz de pulpo y carrillera de ternera melosa	25.00
Filetes de lubina, berenjena a la leña y crema suave de anchoas	19.50
Arroz meloso de gambas y secreto ibérico con mayonesa de ajo negro *	24.00

CARNES

Magret de pato a la brasa con fresas caramelizadas a la naranja	22.00
Espalda de cabrito lacado con jengibre, cremoso de patata con romero **	28.00
Filete de ternera con crema de foie, fondant de frambuesa y mini verduritas**	30.00
Entrecote de ternera con salsa de pimienta verde y patatas Pont-Neuf	23.00
Arroz de muslo y magret de pato con setas	24.00





MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivo del chef y el vermut

Mosaico de verano, sardina con calabaza y leche de coco

Filetes de lubina, berenjena a la leña y crema suave de anchoas

Magret de pato a la brasa con fresas caramelizadas a la naranja

La mandarina

60€

IVA incluido



MENÚ "GOURMET" GRÈVOL

Aperitivo del chef y el vermut

Mosaico de verano, sardina con calabaza y leche de coco

Ñoquis hechos en casa con salsa de quesos y trufa

Corvina a la brasa sobre risotto verde de habas y guisantes

Filete de ternera con crema de foie, fondant de frambuesa y mini verduritas

Nuestra versión del Daykiri

Las cerezas

80€

IVA incluido