



ENTRANTES

Jamón Ibérico con pan de coca y tomate *	22.00
Salmón curado en casa con eneldo y tostaditas	18.00
Terrina de foie con confituras de frutas	23.00
Croquetas melosas de jamón ibérico	16.00
Langostinos crujientes con romesco	18.00
Crujiente de queso Ermesenda con calamarcitos y aceitunas negras	19.00
Taco de parmesano con tártar de ternera, mostaza y pimentón rojo *	20.00
Tartar de gamba roja con brioche, pimientos y yogur *	22.00
Tartar de salmón con mango y crema de citronella	19.00
Sashimi de atún marinado en soja, pistacho, menta y salsa Gang Yai *	20.00
Calabaza al horno, puerros al vino blanco, salsa holandesa y panceta	18.00
Canelón de vino blanco con brandada de bacalao y mermelada de pimiento rojo	19.00
Crema de patata con huevo poché, jamón ibérico, trufa y trompetas amarillas	19.00
Ñoquis hechos en casa con salsa de quesos y trufa	18.50

PESCADOS

Corvina a la brasa sobre risotto verde de habas y guisantes	22.00
Merluza y langostinos en papillote de col con crema de apio nabo	20.00
Filetes de lubina, berenjena a la leña y crema suave de anchoas	20.00
Tripa de bacalao con guisantes y habitas frescas de temporada *	21.50
Guiso de sepia con albóndigas y guisantes	21.00

CARNES

Magret de pato a la brasa con fresas caramelizadas a la naranja	22.00
Espalda de cordero a baja temperatura, patatas melosas y su jugo	20.00
Solomillo de ternera con crema y chips de boniato y aceite de hierbas **	30.00
Entrecotte de ternera con salsa de colmenillas y patatas Pont-Neuf *	25.00
Manitas de cerdo sin faena con cremoso de ceps	20.00

ARROCES

Arroz de montaña con setas	24.00
Arroz meloso de gambas y secreto ibérico con mayonesa de ajo negro *	24.00
Risotto de ceps, velo de setas de temporada y mahonesa de parmesano	23.00





MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivo del chef y el vermut

Taco de parmesano con tártar de ternera, mostaza y pimentón rojo

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

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

Fresas flambeadas con helado de nata y crujiente de avena

65€
IVA incluido



MENÚ "GOURMET" GRÈVOL

Aperitivo del chef y el vermut

Sashimi de atún marinado en soja, pistacho, menta y salsa Gang Yai

Canelón de vino blanco con brandada de bacalao y mermelada de pimiento rojo

Corvina a la brasa sobre risotto verde de habas y guisantes

Espalda de cordero a baja temperatura, patatas melosas y su jugo

Cheesecake de dulce de leche y queso de cabra

Lemon Pie

85€
IVA incluido