



ENTRANTES

Jamón Ibérico con pan de coca y tomate	19.00
Salmón curado en casa con limón y 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	15.00
Langostinos crujientes con romesco	17.00
Taco de parmesano con tártar de ternera, mostaza y pimentón rojo *	19.00
Coca crujiente de arroz con tartar de salmón y aguacate	18.00
Tarrina de foie de pato, pistachos, cacao de Dubai y frambuesa *	21.00
Atún marinado con Gang Yai de verduritas y wasabi	19.00
Crema de níscalos con huevo poché y virutas de jamón ibérico	19.00
Carpaccio de ceps, parmesano dorado, aceite de trufa y ganache de albahaca	20.00
Canelones de rebozuelos con cremoso de foie	19.00
Sopa de tomillo, huevo curado, velo de cebolla de Figueres y finas hierbas	18.00
Ñoquis hechos en casa con salsa de quesos y trufa	17.50

PESCADOS

Corvina a la brasa sobre risotto verde de habas y guisantes	22.00
Nuestra versión del bacalao con sanfaina *	24.00
Risotto de ceps, velo de setas de temporada y mahonesa de parmesano *	24.00
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
Calamares sobre parmentier de leche de coco, uva, frutos secos y ají amarillo	19.50

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 *	24.00
Arroz de muslo y magret de pato con setas *	24.00
Manitas de cerdo sin faena con cremoso de ceps	20.00



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

El coulant de galleta Birba

60€
IVA incluido



MENÚ “GOURMET” GRÈVOL

Aperitivo del chef y el vermut

Coca crujiente de arroz con tartar de salmón y aguacate

Canelones de rebozuelos con cremoso de foie

Corvina a la brasa sobre risotto verde de habas y guisantes

Solomillo de ternera con crema y chips de boniato y aceite de hierbas

La torrija de Santa Teresa

Los macarrones a la carbonara

80€
IVA incluido