



PARA PICAR

<i>Jamón ibérico con pan de coca **</i>	16.00
<i>Salmón curado en casa con torradas</i>	13.50
<i>Croquetas melosas de jamón ibérico</i>	12.00
<i>Buñuelos de bacalao hechos en casa</i>	13.00
<i>Langostinos crujientes con romesco</i>	13.00

ENTRANTES

<i>Ensalada con crudités, salmón curado, atún, anchoa y tomate seco</i>	13.00
<i>Sopa de tomate con langostinos y albahaca</i>	13.00
<i>Ensalada de higos con jamón Ibérico y queso de cabra</i>	14.00
<i>Canelón de atún con sabores mediterráneos *</i>	15.00
<i>Burrata con tomates escalibados y crujiente de pan con pesto</i>	14.25
<i>Ravioli de guacamole con velo de cilantro y lima</i>	14.00
<i>Coca tibia de sardinas con sobrasada Ibérica y helado de wasaby</i>	13.75
<i>Huevo escalfado, foie y jugo de carne trufado *</i>	15.00
<i>Gnochis de patata hechos en casa, crema de quesos y trufa</i>	13.50
<i>Tagliatelle con jugo de gambas</i>	13.50

PESCADOS

<i>Lubina con berenjena a la leña y crema suave de anchoas</i>	19.00
<i>Calamarcitos a la brasa con guisantes texturizados con jamón</i>	17.00
<i>Morro de bacalao a baja temperatura con espinacas a la catalana y miel *</i>	22.00
<i>Merluza a la brasa, espárragos verdes y coral de calamar con canónigos</i>	19.00

CARNES

<i>Magret de pato a la brasa con fresas caramelizadas a la naranja</i>	18.00
<i>Crujiente de rabo de buey guisado con chutney de piña y su jugo</i>	17.00
<i>Espalda de cordero a baja temperatura con patatas melosas</i>	18.00
<i>Entrecot de ternera con cremoso de setas y patata pont-neuf *</i>	20.00
<i>Filete de ternera a la brasa con crema de pimienta verde y verduras **</i>	25.00

Todos nuestros platos están elaborados al momento con productos de temporada



ARROCES

Arroz meloso de gambas *	22.00
Arroz de montaña con setas	20.00
Arroz caldoso con almejas y langostinos	20.00
Risotto de setas y foie *	22.00
Arroz meloso de pulpo y panceta *	22.00

MENU GASTRONÓMICO A LA CARTA Y ARROCES

CONFECCIONE SU MENÚ
CON PLATOS DE LA CARTA

APERITIVOS DEL CHEF

ENTRANTE O PLATO PARA PICAR

UN PESCADO O UNA CARNE, O SI LO
PREFIERE UNO DE NUESTROS ARROCES

LOS POSTRES DE NUESTRA CARTA

LOS PLATOS MARCADOS CON UN ASTERISCO (*)
TIENEN 3 € DE SUPLEMENTO

LOS PLATOS MARCADOS CON DOS ASTERISCOS (**)
TENEN 5 € DE SUPLEMENTO

PVP 39 € IVA incluido

**bebidas no incluidas*

MENU DEGUSTACIÓN

Canelón de atún
con sabores mediterráneos

Coca tibia de sardinas
con sobrasada Ibérica y helado de wasaby

Merluza a la brasa, espárragos verdes
y coral de calamar con canónigos

Crujiente de rabo de buey guisado
con chutney de piña y su jugo

Nuestra torrija

El Mojito

Agua mineral, maridaje de vinos
café o infusiones

PVP 65 € IVA incluido

El menú degustación se sirve en mesa entera

Tenemos a disposición del cliente información relacionada con las alergias e Intolerancias alimentarias. Por favor consulte con el personal del restaurante.