



ENTRANTES

Jamón ibérico con pan de coca	22.- €
Salmón curado en casa con eneldo, mantequilla de finas hierbas y pan crujiente	18.- €
Surtido de croquetas cremosas de jamón ibérico y setas	17.- €
Taco de parmesano con tartar de ternera, mostaza y pimentón *	19.- €
Sashimi de atún marinado en soja, pistacho, menta y salsa Gang Yai *	20.- €
Burrata de búfala con tomates asados y pesto genovés	18.- €
“Tiradito” de salmón con ají, cilantro y lima	19.- €
Gazpacho de remolacha y cereza con escabeche de caballa	17.- €
Ñoquis caseros con crema de queso y trufa	18.- €
Tagliatelle a la marinera con mejillones, almejas y navajas	19.- €

PESCADOS

Corvina a la brasa sobre risotto verde de habitas y guisantes	22.- €
Pulpo a la brasa sobre “trinxat” a la brasa de patata y col *	25.- €
Bacalao confitado con espinacas, pasas y piñones	24.- €
Filetes de lubina con crema de anchoas y berenjena a la leña	20.- €

CARNES

Secreto ibérico con cremoso de apio-nabo y reducción de Moscatel	22.- €
Magret de pato a la brasa con fresas caramelizadas	22.- €
Entrecot de ternera con salsa de colmenillas y patatas Pont Neuf *	25.- €
Solomillo de ternera con falso risotto de quinoa y crema de boletus **	30.- €
Arroz de verduras con espárragos verdes	21.- €



Menú de Degustación

(se sirve para mesa completa)

Aperitivo del Chef con Vermut

Taco de parmesano con tartar de ternera,
mostaza y pimentón

Filetes de lubina con crema de anchoas y
berenjena a la leña

Magret de pato a la brasa
con fresas caramelizadas

La piña caramelizada con mousse de coco,
zumo de rúcula y lima

60.- €/pers. (IVA incluido)

Menú Gastronómico

Aperitivo del Chef

UN ENTRANTE (a escoger de la carta)

UN PESCADO, UNA CARNE O UN ARROZ (a escoger de la carta)

UN POSTRE (a escoger de la carta)

44.- €/pers. (IVA incluido)

LOS PLATOS MARCADOS EN LA CARTA CON UN ASTERISCO () TIENEN 5€ DE SUPLEMENTO EN EL MENÚ GASTRONÒMIC*

*LOS PLATOS MARCADOS EN LA CARTA CON DOS ASTERISCOS (**) TIENEN 10€ DE SUPLEMENTO EN EL MENÚ GASTRONÒMIC*