

-LA CARTA DE PRIMAVERA-



APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico de Bellota 80g, 24€

Anchoas de Santoña 15€

Bombones de foie con almendras garrapiñadas, 12€

Tomate de payés, ventresca de atún y filete de anchoa, 12€

Ensalada de alcachofas confitadas con jamón canario y vinagreta trufada, 14€

Carpaccio de gambas con vinagreta de cítricos, 15€

APERITIVOS CALIENTES

Nuestra Morcilla de Burgos, 8,5€

Croqueta del Cheff, 1,75€/u.

BRAVA TOP, 2,5€/u.

Bombón mallorquín de queso cheddar fundido y sobrasada , 2,5€/u.

Buñuelo cremoso de bacalao con pesto de tomate y parmesano, 2,5€/u.

Servicio de pan, 2€

Pan de coca con tomate y aceite 2,2€



-LA CARTA DE PRIMAVERA-

ARROCES y OTROS

Arroz marinero de gambas, 17,25€

Fideuà de cigala y all i oli de azafrán, 18€

Arroz de cochinillo, 16,50€

PESCADOS

Vieiras salteadas con jugo de tamarindo, 16€

Lomo de escorpora al horno con tupinambo, 17,50€

Filetes de salmonetes en su jugo con foie poêlle, 16,50€

Morro de bacalao con all i oli de manzana y nido de espinacas, 19€

CARNES

Mar y montaña de Albóndigas de solomillo de ternera con sepia de playa, 15,75€

Presa ibérica glaseada con mantequilla y reducción de Porto, 17€

Solomillo de ternera con su jugo reducido, 19€ (Suplemento de foie 3€)

Pierna de cordero deshuesada, cocinada a baja temperatura durante 8 horas con su jugo, 19€

Postres

Mil hojas relleno de nata y fresas con pimienta rosa 4,6€

*Brioche caramelizado con **helado de plátano flambeado**, 6,5€*

*Coulant de chocolate negro con helado de vainilla (**12 Minutos**) 6€*

El postre del Menú Degustación, 4,75€

Sorbete de limón, miel y wasabi 4,2€

Helado de coco y crumble 4,2€

Helado de fresa con sus trocitos 4,2€

Sorbete de lima y albahaca 4,2€

Sorbete de mandarina 4,2€

Vinos Dulces (A copas)

AA Dolç Matarò, 6,00€

PAR Naranja, 5,00€

Gran feudo Vi dolç de Moscatell, 5,50€

Barbara Forés Vino Dulce Natural, 5,50€

Frisant de gel (Gramona), 6,00€



PREGUNTE A NUESTRO PERSONAL SI NECESITA INFORMACIÓN SOBRE LOS ALERGENOS DE ESTA CARTA