

# La Carta



## PARA COMPARTIR

Anchoa de Santoña (2 Filetes) y Boquerón en vinagre (2 Filetes)	8,5 €
Mini lingote de foie mi cuit	9 €
Paté artesano de campaña con tostaditas al romero	7€
Platillo de 50 Gr. Jamón Ibérico de Bellota cortado a cuchillo	15€
Tomate de temporada con bonito, cebolla tierna y judías finas	14€
Steak Tartar de solomillo de Vaca vieja ecológica de Cal Tomás	16,5€
Carpaccio de vieira, lima kéfir, jalapeño y gelê de jamón	8€
Berenjena Miso-Foie	7€
Patata Brava	2,5€
BAO de cochinita pibil	4,2€
Croqueta de Jamón Ibérico	2€
Croqueta de Erizo de mar	2€

## PLATOS CON TRUFA MELANOSPORUM DE TERUEL

Guisante del Maresme salteado con trufa y vieira a la plancha	25€
Múrgulas a la crema con trufa	25€
Espaguettis a la Carbonara con panceta, parmesano y trufa (15 min)	22€

Pan y mantequilla, 2€  
Pan de coca con tomate y aceite 3€

# La Carta

  
**MICHELIN**  
2020

## ARROCES

De pulpo y alcachofas	19€
De Cochinillo a baja temperatura	17,5€
De gambas y calamar	19€

## PESCADOS

Atún rojo Yellowfin en carbón con pimientos del piquillo	18,5€
Bacalao confitado, cremoso de espinacas y aromas de Montserrat	19€
Calamarcitos de playa a la plancha y dulce de cebolla quemada	17€
Vieiras, pesto Rosso, espárragos verdes y tirabeques	18€

## CARNES

Chuletón de vaca gallega al corte; guarnición de patatas fritas caseras ó verduras

(450 gr. ) 22€ (1 Persona)

(1000 gr.) 45€ (2 Personas)

Pollo a baja temperatura al ajillo con salsa satay y wok de verduras	15€
Canelón de ternera y foie con bechamel trufada	14,9€
Pierna de cordero a baja temperatura, manzana reineta y patatinas	18€
Solomillo de ternera a la plancha, jugo reducido y tuille de pankó	22€

(Supl. Foie 4€)

**OLMOS**  
*Gourmet*

## POSTRES

<b>TORRIJA DE BRIOCHE CAMELIZADA</b> Con helado de turrón	<b>5,50 €</b>
<b>SOUFFLE DE CHOCOLATE (10 MINUTOS)</b> helado de vainilla	<b>6,50€</b>
<b>CRUMBLE DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA</b>	<b>5,50€</b>
<b>BUÑUELO HOJALDRADO DE CHOCOLATE y JENGIBRE</b>	<b>2,50€/U.</b>
<b>SORBETE DE FRUTA DE LA PASIÓN</b>	<b>4,50€</b>
<b>POSTRE DE MENÚ DEGUSTACIÓ</b>	<b>5€</b>
<b>MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y CARDAMOMO CON YOGURT Y TÉ MATCHA</b>	<b>5,5€</b>

## VINOS DULCES A COPAS

<b>VI DOLÇ NATURAL TERRA ALTA</b>	4€	GRAN. BLANCA
<b>GRAN FEUDO</b>	NAVARRA	2€ MOSCATELL
<b>PAR NARANJA</b>	HUELVA	5€ ZALEMA/XIMENEZ
<b>DOLÇ MATARÓ</b>	ALELLA	6€ MONASTRELL
<b>GRAMONA VINO DE HIELO</b>	PENEDÉS	6€ GUEWÜRZTRAMINER
<b>VICTORIA 2 JORGE ORDOÑEZ</b>	MÁLAGA	6€ MOSCATELL DE ALEJANDRÍA



## **-MENÚ DEGUSTACIÓN CORTO-**

Aperitivo de la casa y nuestra Mantequilla

### **Entrante**

Espárragos verde y blanco, parmesano y  
vinagreta trufada

### **Primer plato**

Fabes con almejas

### **Segundo plato**

Calamar a la plancha y falso arroz negro

### **Pre Postre**

Trufa de chocolate y garrapiñados

### **Postre**

Mousse de flor de hibiscus

### **Bebida**

2 copas de vino por persona  
o 1 Agua mineral o 1 Refresco o 1 Cerveza  
Café, Cortado o Infusión

**P.V.P. 35€**

## **-MENÚ DEGUSTACIÓN LARGO-**

Aperitivo de la casa y nuestra Mantequilla

### **Aperitivos centro de mesa**

Bombón de foie mi cuit

BAO Cochinita pibil

Patata Brava

Croqueta de erizo de mar

### **Entrante**

Espárragos verde y blanco, parmesano y  
vinagreta trufada

### **Primer plato**

Fabes con almejas

### **Segundo plato**

Calamar a la plancha y falso arroz negro

### **Pre Postre**

Trufa de chocolate y garrapiñados

### **Postre**

Mousse de flor de hibiscus

### **Bebida**

2 copas de vino por persona  
o 1 Agua mineral o 1 Refresco o 1 Cerveza  
Café, Cortado o Infusión

**P.V.P. 45€**



*Debido a que trabajamos con elaboraciones diarias tenemos un número limitado de menú degustación. Nuestros menú se servirán a mesa completa y no están disponibles para reservas efectuadas mediante el portal El Tenedor.*