

a

RESTAURANT

CARTA

PANES

🕒 Fougasse con hierbas provenzales y pesto de tomate **G-L-F/C** 5.-

Chusco pan de campo tradicional con aceite de oliva arbequina **G** 5.-

ABRE BOCA

🕒 Ostra n2 Normandía al natural (1 u.) **ML** 5.-

🕒 Quesos artesanos al corte (125 g) **G-L-F/C** 16.-

🕒 Jamón ibérico de bellota al corte 26.-

🕒 Cecina de buey DOP con almendras ahumadas **F/C** 16.-

Brioche relleno de buey de mar, mayonesa de coral y cebollino (2 u.) **G-L-C-SL-H** 9.-

🕒 Croqueta de bacalao ahumado y mayonesa de ajos asados (1 u.) **G-H-L-P** 4.-

🕒 Croqueta de pollo rustido (1 u.) **G-H-L-SL-A** 4.-

Anchoas con mantequilla ahumada **P-L-SL** 16.-

Crunchy-taco de patata y alga nori con gamba roja y pimienta de Espelette **C** 16.-

Gyozas de pato a la diablo con jugo de pollo al vino rancio **G-H-A-SL** 16.-

LIGEROS

🕒 Puerros escalivados, cecina de buey DOP, yema de huevo trufada **SL-H** 16.-

🕒 Pizza fina de crema de alcachofas berenjena escalivada y panceta de cerdo Duroc confitada **G-L** 15.-

Carpaccio de cigala con lima-limón y estragón **C-G** 21.-

Ventresca de atún Otoro ponzu, mayo kimchi y crujiente de arroz hinchado **P-S-H-SL** 25.-

Canelón frío de bogavante con su bisqué, mosaico de verduritas y manzana ácida **C-SL-A-G-L-H** 20.-

Tartar de ternera al carbón, yema marinada en soja y patata crujiente **H-M-S** 18.-

REFUERZA

🕒 Pagel a la brasa, salsa azafrán, berberechos y gnocchi de patata con clorofila **P-L-ML-SL-A-G** 26.-

Corvina marinada en miso y braseada, zanahoria, jengibre, salsa de curry madrás y coco **P-S-L** 26.-

🕒 Cazuelita de calamar, raviolis de parmentier y velo de papada ibérica **ML-SL-A-C-P** 20.-

Arroz meloso de sepia y rape con ajos tiernos **P-ML-C-A-SL-H** 25.-

Salchicha de cerdo Duroc con butifarra del perol con parmentier y ají amarillo **L-A-SL** 21.-

"Tatin" de rabo de buey con manzanas caramelizadas **G-A-SL-L** 24.-

"Rib eye" de vaca a la brasa (400 g) 50.-

ENDÚLZATE

🕒 Espuma de vainilla brioche bañado al toffee **G-L-H** 8,5.-

Mi-cuit (15 min) de chocolate amargo y crema agria **G-L-H** 8,5.-

Ensalada de frutos rojos, con cremoso de cheesecake **L-G-H** 8,5.-

Coulant de chocolate blanco y pistacho con su helado **G-L-H-F/C** 8,5.-

Bizcocho de zanahoria y naranja con helado de cítricos y verduras **G-H-L-SL** 8,5.-

🕒 CARTA ABIERTA TODO EL DÍA
Tenemos varios platos disponibles de 12.00h a 23.00h
10% suplemento en la terraza

G = Gluten F/C = Frutos de cáscara C = Crustáceo A = Apio M = Mostaza
H = Huevo SS = Sésamo P = Pescado SL = Sulfito C = Cacahuete.
ML = Molusco S = Soja L = Lácteo AT = Altramuz