

a

RESTAURANT

CARTA

PANES

- 🕒 Fougasse con hierbas provenzales y pesto de tomate G - L - F/C 5.-
Pan con aceite de oliva Arbequina G 5.-

ABRE BOCA

- 🕒 Ostra nº 2 Normandía al natural (1 u.) ML 5.-
🕒 Quesos artesanos al corte (125 g) 16.-
G - L - F/C
🕒 Jamón ibérico de bellota al corte 26.-
🕒 Croqueta de bacalao ahumado (1 u.) 4.-
G - H - L - P
🕒 Croqueta de pollo rustido (1 u.) 4.-
G - H - L - SL - A
Anchoas con mantequilla ahumada (4 u.) 16.-
P - L - SL
Brioche relleno de buey de mar, mayonesa de coral y cebollino (2 u.) G - L - C - SL - H 9.-
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

- Tomates de temporada, con sorbete de AOVE SL 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 verduras 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.-
Remolachas braseadas con crema especiada y hierbas frescas L 15.-

REFUERZA

- Pagel a la brasa en salsa de 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.-
Pincho de pollo moruno al ras el hanout, cuscús de remolacha y manzana ácida G - H - SS 18.-
Salchicha de cerdo Duroc con butifarra del "perol", 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.-

ENDULZA

- 🕒 Espuma de vainilla con 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 h a 23 h
10% suplemento en la terraza

Nuestro compromiso contra el desperdicio alimentario.
En línea con la normativa actual, le ofrecemos llevarse la comida no consumida sin coste.
Facilitamos un envase adecuado.

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