

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.-

Ravioli de bogavante con su bisqué, mosaico de verduritas y manzana ácida C - SL - A - G - L - H 18.-

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 19.-

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 aji amarillo L - A - SL 19.-

"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