

ENTRADAS

- Salmon marinado al eneldo y menta ...21€*
- Carpaccio de pulpo...19,50€*
- Anchoas "00" sobre brioche un mantequilla ahumada ...4,20€/ud*
- Ensalada de tomate , queso , manchego y cebolleta...16€*
- Carpaccio de file migñon al parmesano ...18€*
- Ensalada de bogavante ...25€*
- ventresca de atún balfego...26€*
- Cabeza de cerdo crujiente , col roja , chicarrones y salsa de naranja ...18€*
- Sashimi de caballa con ajo blanco y salsa XO...15€*
- Ravioli de setas con crema de brandy ...22 €*
- Vieiras con puree de chirivia y salsa de coco y jengibre...24€*
- Canelones de ternera con bechamel...22€*
- Tacos de lubina frita , pico de gallo y siracha...16€(2ud)*
- Pancetta ibérica , anguila ahumada y salsa de pimienta...22€*
- Foie-grass asado a la Modena ...32€*

PRINCIPALES

- Rodaballo,calamar,judias verdes, ajos tiernos y bisque de bogavante...34€*
- Lubina a la sal...31€ precio por persona (2per)*
- Denton salvaje con mango agridulce...28€*
- Lubina salvaje salvaje con alcachofa frita y veloute de alcachofa..29€*
- Costilla de añejo con salsa de pimienta y whisky y setas salteadas28€*
- Entrecôte con salsa de pimienta o con cebolla , champiñones y bacon...29€*
- Tournedos con salsa de fine champagne cognac o bearnaise...33€*
- Corona de cordero con su demiglaze y finas hierbas...31€*
- Magret de pato con salsa de naranja y cointreau...29€*
- Confit de pato...26€*
- Carrillada de cerdo iberico con rissotto de chirivia...30€*

La carta cambia dependiendo de la temporada

