



Aperitivo para ir abriendo boca.



Crema de nécoras con almendra y crujiente de arroz

Tiradito de salmón con leche de tigre de granada, cebolla encurtida y maíz frito

Cazuelita de setas con parmentier de patata

Trinchado de la Cerdanya trufado con tocino y butifarra negra

Sardinas en escabeche con pico de gallo cítrico y salsa romesco (supl. 3€)

Tártar de atún con mango, maionesa de siracha, emulsión de aguacate y totopos de maíz (supl. 3€)

Rigattoni a la carbonara de setas y puerro (supl. 2€)

Coquinas salteadas con ajo y perejil (supl. 3€)

Calabaza asada con miel, burrata, granada y frutos secos



Arroz caldoso de costilla de cerdo y judía verde

Merluza sobre cama de verduras con salsa de curry rojo y lima

Pescado del día salteado con mantequilla de algas y bimi

Filete de cerdo con miel, cerveza, granada y cebollitas

Entrecote de ternera a la brasa con parmentier de pimiento escalivado y pimientos del padrón

Rodaballo a la brasa con crema de ajos asados, mini puerro y chips de ajo (supl. 7€)

Tataki de ternera marinado con miel y mostaza y especias con mini patata (supl. 4€)

Sandwich de terrina de cuello de cordero, parmesano y reducción de carne con puré de boniato y mandarina (supl. 5€)

Presa de cerdo a la brasa con salsa de carne y compota de manzana caramelizada (supl. 4€)



Chocolate blanco, mango y toques picantes

Ensalada de fruta de temporada con sopa de naranja y zanahoria

Pastelitos de boniato y castaña

Tatin de manzana con helado de vainilla

Coulant de chocolate con corazón de caramelo salado y helado de fruta de la pasión (supl. 4€)

Tarta de queso (supl. 4€)

Affogato de baileys: café, baileys, helado de vainilla y bizcocho de chocolate (supl. 3€)

Pan, agua, copa vino/refresco

24,9€ (iva incl.)

