



Aperitivo para ir abriendo boca.



Crema de castañas y puerro con apio

Ensalada tebia de calabaza, queso bauma y vinagreta de frutos secos

Tacos de ternera con piña, cebolla encurtida, emulsión de aguacate y cilantro

Cigala salteada con ajo y perejil

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

Tartar de ventresca de atún con mango, maionesa de siracha y totopos (supl. 3€)

Rigattoni a la carbonara de setas y puerro (supl. 1€)

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

Calabaza asada con miel, burrata, granada y frutos secos (supl. 2€)



Arroz seco de carne de perol y setas con alioli de ajos escalivados

Corvina a la plancha con cremoso de broccoli y salteado de nabo y tocino

Civet de jabalí clásico

Cazuelita de pescado y marisco

Entrecote de ternera a la brasa con parmentier de pimiento escalivado y pimientos del padrón (supl. 3€)

Rodaballo a la brasa al crema de ajos asados, mini puerro y chips de ajo (supl. 6€)

Tataki de ternera marinado con miel y mostaza y especias con mini patata (supl. 3€)

Sandwich de terrina de cuello de cordero, parmesano y reducción de carne con puré de boniato y mandarina (supl. 3€)

Presa de cerdo a la brasa con salsa de carne y compota de manzana caramelizada (supl. 3€)



Parfait de yogur con zanahoria y caramelo

Tartaleta de mandarina

Plátano asado con ganache de coco y toffee de cardamomo

Tatin de manzana

Coulant de chocolate con corazón de caramelo salado y helado de fruta de la pasión (supl. 2€)

Tarta de queso (supl. 2€)

Affogato de baileys: café, baileys, helado de vainilla y bizcocho de chocolate (supl. 2€)

Pan, agua, copa vino/refresco

24,9€ (iva incl.)

