

A la carta

EJEMPLOS DE PLATILLOS FRIOS:

- Bombones de Foie con chocolate negro **8,50€**
- Steak tartar de solomillo de ternera con huevo de codorniz **12,75€**
- Guacamole **5,00€**
- Napa Taco de pollo con menta, thai chile y leche de coco **4,80€**
- Ceviche de corvina con chutney de mango y salsa de frutos rojos **8,75€**

PLATILLOS CALIENTES RECOMENDADOS:

- Pulpo a la brasa con cremoso de patata **8,75€**
- Vieras envuelto de bacón con parmentier de algas **12,00€**
- Bacalao negro de Alaska marinado en miso **16,00€**
- Vaca vieja madurada para 45 días **14,00€**
- Magret de Pato con chalota caramelizada **7,75€**

ALGUNOS DE SUS POSTRES:

- Saquitos crujientes con chocolate y cacahuets sobre crema de naranja **4,75€**
- Tiramisú casero **4,75€**
- Banana Split de NAPA **6,50€**
- Coulant de chocolate casero con helado de vainilla **5,00€**