

#### EJEMPLOS DE ENTRANTES:

- ¡Explosión de sabor! Tallos tiernos de hojas verdes, nueces caramelizadas y aguacate **11.00€**
- Cesar salad, visión personal **11.00€**
- Pulpo parrillero sobre tortilla de patata cocida a baja temperatura y salsa anticucho **16.50€**
- Nuestro Chicharrón de Calamar. Calamares de playa acabados en una crujiente tempura **16.80€**
- Corvina tratada como un ceviche, rocoto, limón de pica, fino puré de camote asado **15.50€**
- ¡Frescor de verano! Rúcula salvaje, contraste de gorgonzola, dátiles y su praliné **11.00€**

#### PLATOS PRINCIPALES RECOMENDADOS:

- Presa ibérica, Sabayon de foie gras, papada confitada y marcada con notas a tomillo **22.00€**
- Lomo de merluza Orly, arroz de mariscos al momento, acabado en un caldo corto de pescado **21.80€**
- Atún rojo mediterráneo macerado en soja y jengibre, marcado en semillas de sésamo **20.80€**
- ¡Tierno y jugoso! Jarrete de cordero lechal (5 semanas) con moras, arándanos **22.50€**
- ¡Suave y meloso bombón! Osobuco y rabo de buey, relleno de foie glaseado en Borgoña **23.50€**

#### ALGUNOS DE SUS POSTRES:

- Strudel de frutos del bosque sobre refrescante helado de queso de cabra y manzana **7.00€**
- Selección de quesos afinados, brie de Maux Comté 30 meses de curación, Reblochon, Stilton **10.50€**
- Coronel: sorbete de gin tonic de chorrito de hendricks y toque de pepino **5.80€**
- Coronel: sorbete de frambuesa y cava brut nature **5.80€**
- ¡Chocolate adicción! Coulant de chocolate caliente guanaja y suave mousse de mango **7.50€**

#### VINOS BLANCOS

- Viña Cantosan, Verdejo (Rueda)
- Lagar de Cervera, Rias Baixas

#### VINOS TINTOS

- Roda reserva
- Onix, Classic
- Luis Cañas, Reservas (Rioja)
- Flor de Pingus, 2004

#### CAVAS

- Rovellats, Brut (Reserva)
- L'O de l'Origan (Brut Nature)