

EJEMPLOS DE ENTRANTES:

- Crema de puerros con virutas de salmón "Carmen" **11.80€**
- Virutas de cecina con aceite arbequina "Le villi" **16.50€**
- Menestra de hongos y setas "Lady Macbeth de Mzensk" **18.00€**
- Fiochetti rellenos de gorgonzola y pera con champiñones a la crema "Don Pascuale" **15.70€**
- Ensalada variada de salmón y langostinos "Der Rosenlevalier" **18.50€**

PLATOS PRINCIPALES RECOMENDADOS:

- Confit de pato con cebolla caramelizada y compota de pera "La Gioconda" **22.10€**
- Magret de pato en salsa abigarrada con naranjas y uvas "Les Huguenots" **21.60€**
- Solomillo de añejo a la parrilla con foie de oca "Turaudot" **25.50€**
- Merluza a la plancha con salsa de caviar de oricios "Faust" **21.60€**
- Pularda rellena con trufas, ciruelas, pasas y manzanas al cava con cebolletas francesas **22.55€**

ALGUNOS DE SUS POSTRES:

- Crema casera de piña con ron añejo "Pan y Toros" **7.70€**
- Mousse de leche condensada marrón "El Gato Montés" **7.70€**
- Tarta de chocolate negro y almendra "La gran vía" **7.70€**
- Sorbete de pistacho con vodka "Gigantes y cabezudos" **7.70€**
- Crema de yogurt con frutas del bosque "La leyenda del beso" **7.70€**

BEBIDAS:

- Armagna **4.90€**
- Jerez y mansanilla **4.90€**
- Cervezas **4.40€**
- Refrescos **4.40€**
- Agua mineral **3.20€**