

A la carta

ENTRANTES

- Pulpo braseado con pisto **19,00€**
- Croquetas de Ventresca de atún rojo **12,00€**
- Terrina de foie mi-cuit con mermelada de higos y limón **19,00€**
- De pollo ecológico con tomates deshidratados, frutos secos y vinagreta dulce **13,00€**
- Burrata con crema de berenjena, tomate semi-seco y Arbequina **14,00€**

PRINCIPALES

- Risotto con boletus confitado y puntas de trigueros braseadas **16,00€**
- Bacalao confitado con pochas y callos de bacalao **19,00€**
- Lubina con crema de guisantes y alcachofas torneadas **21,00€**
- Carrillera de ternera glaseada, espuma de patata trufada y calabaza al aroma de vainilla **19,00€**
- Rabo de toro en rulo con espuma de patata trufada y miel de trufa **19,00€**

POSTRES

- Tiramisú **6,00€**
- Bizcocho de chocolate con frosty de chocolate negro y sopa de chocolate blanco **6,00€**
- Torrija de Brioche con helado de vainilla de Madagascar **6,00€**
- Fresas con pimienta de "Sechuán" y helado de nueces **6,00€**
- Helado de chocolate belga, búlgaro con grosellas, vainilla de Madagascar, canela, fresa **6,00€**