



ENTRANTES

Ensalada agrídulce de tubérculos, crema de albahaca, burrata y balsámico viejo	15
Ensalada de tomates, crumble de parmesano, sorbete de pepino, María Luisa y tejas de vinagre	16
Ceviche de dorada, encurtidos de verduras y guacamole	19
Salmon ahumado con blini de patata, queso Comté y nata con hierbas	20
Cangrejo real, aguacate, sorbete de tomate y espuma de parmesano	22
Calamares a la plancha con calabacín, berenjena, pimiento rojo y vinagreta de limón confitado	19
Tartar de ternera con tuétano, cebolla agrídulce y chips de patata <i>ratte</i>	21
Terrina de <i>foie gras</i> con <i>chutney</i> de higos y reducción de vinagre balsámico	22

SEGUNDOS

Rosal de verduras de temporada a la parrilla con salsa de limón confitado	21
Ñoquis caseros de parmesano, <i>fricassé</i> de espárragos, chips de verduras y espuma de trufa	25
Bacalao al horno, flor de calabacín relleno con brandada, tomate en rama y salsa <i>bisque</i>	27
Filete de lubina al horno, pastel de arroz a modo de paella y salsa de sopa de pescado	28
<i>Ballotine</i> de pollo de Payes, sus muslos en croqueta, polenta y jugo de menudillos	25
<i>Magret</i> de pato asado, milhojas de naranja, pure de zanahoria y jugo de pato	28
Costillar de cordero lechal al horno, samosa con especias y frutos secos y jugo de anís	38
Entrecote “Aberdeen Angus” con chalotas confitadas, gratén de patatas con Comté y salsa de vino tinto	39

POSTRES

Variedad de cítricos frescos y confitados con helado de emulsión de yogur	9
Hojaldre crujiente con vainilla y piña asada	10
Tapioca con leche de coco y ensalada de frutos rojos	9
Tiramisú de te verde, ensalada de fresas con su jugo	11
Tarta fina de chocolate y naranja confitada	9
Selección de quesos	17

MENÚ DEGUSTACIÓN

“Sinfonía de sabores”
Mesa completa

69 por persona / Maridaje de vinos: 34 por persona

Ensalada de tomates, crumble de parmesano, sorbete de pepino, María Luisa y tejas de vinagre

Cangrejo real, aguacate, sorbete de tomate y espuma de parmesano

Filete de lubina al horno, pastel de arroz a modo de paella y salsa de sopa de pescado

Entrecote “Aberdeen Angus” con chalotas confitadas, patatas prensadas y salsa de vino tinto

Variedad de cítricos frescos y confitados con helado de emulsión de yogur