

PARA COMPARTIR

GAMBA ROJA A LA PLANCHA



CRUSTACEOS
MARISCOS

TATAKI DE ATÚN ROJO CON ALGA GUAKAME Y PELO DE CHILY



TARTAR DE ATÚN ROJO CON CALABACIN Y ANCHOAS, MARINADO CON VINAGRETA DE MODENA Y AOVE



CHANQUETES CON HUEVO CRUJIENTE DE JAMÓN Y SALTEADO DE TRIGUEROS CON CALABACÍN



ESPÁRRAGOS A LA BRASA, FRUTOS SECOS Y ESPUMA DE IDIAZABAL



HOJALDRE DE QUESO DE CABRA CON MERMELADA DE ARANDANOS, REDUCCIÓN DE MOSCATEL Y PASAS DE CORINTO



STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE AÑOJO



PULPO A LA GALLEGA CON PATATA CONFITADA AL ROMERO, ACEITE DE PIMENTÓN DE LA VERA, CREMA DE SOJA Y ALI-OLI



QUESO CURADO DEL PAÍS



JAMÓN DE CEBO DE CAMPO



COCOCHAS AL PIL PIL

CILINDRO DE FOIE ENVUELTO EN FRUTOS SECOS CON MERMELADA DE PIMIENTO ROJO Y CREMA DE QUESO



CALAMAR NACIONAL CORTE JAPO CON ALI-OLI DE AJO NEGRO



ENTRANTES INDIVIDUALES

TAPA DE SOLOMILLO CON FOIE ,CRUJIENTE DE JAMÓN Y CEBOLLA CONFITADA



TAPA DE SECRETO CON CAMEMBERT



CREP DE BACALAO CON CREMA DE PUERROS Y REDUCCIÓN DE P.X



ZAMBURIÑAS CON ESFERAS DE SOJA Y AOVE



CREP DE BOLETUS CON CREMA DE FOIE Y REDUCCIÓN DE MOSCATEL



CREMOSO DE FOIE CON PIÑONES Y MENBRILLO



PAN BAO DE CARRILLERA,CON CEBOLLA CRUJIENTE Y DEMIGLACE DE TERNERA

PAN BAO DE POLLO,CON VERDURAS SALTEADAS Y SALSA KIMCHY





ENSALADAS

ENSALADA DE TOMATE CONFITADO, CON BONITO SALADO Y ESPÁRRAGOS BLANCOS



ENSALADA DE BURRATA, CARPACCIO DE TOMATE ECOLÓGICO, PARMESANO, PERLAS DE AVELLANA, RÚCULA Y CRUJIENTE DE BRIOCHE



ENSALADA DE ESPÁRRAGOS VERDES RÚCULA Y VIEIRAS



ARROCES (POR ENCARGO)

ARROZ MELOSO CON CARRILLADA Y COSTILLEJAS

ARROZ A BANDA



ARROZ CON POLLO Y CONEJO

OTROS ARROCES POR ENCARGO



CARNES

MAGRET DE PATO CON ESCABECHE DE SETAS Y ESPARRAGOS VERDES



CEREALES
CON GLUTEN



FRUTOS SECOS



LÁCTEOS

ENTRECOT DE LOMO BAJO A LA BRASA

SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA

PICAÑA DE TERNERA CON CALABACIN Y SALSA TAILANDESA



SULFITOS



SOJA

CHULETON DE TERNERA A LA BRASA (1 KG APROX)

PALETILLA DE CABRITO CONFITADA A BAJA TEMPERATURA, EN SU JUGO

CHULETILLAS DE CABRITO LECHAL FRITAS CON AJETES

SECRETO IBERICO CON PARMENTIER DE PATATA Y VERDURA A LA NARANJA



SULFITOS

RABO DE TORO

LOS PLATOS IRAN ACOMPAÑADOS DE SU GUARNICIÓN

SALSAS ADICIONALES (PIMIENTA,ROQUEFORT,DÁTILES...)



PESCADOS

BACALAO GRATINADO AL HORNO CON ALI-OLI Y PIL-PIL DE PIMIENTO ROJO



WELLINGTON DE LUBINA CON BOLETUS, CHALOTA Y ALI-OLI DE ALGAS



LOMO DE RODABALLO A LA PLANCHA



LUBINA A LA SAL, PARA 2 PAX. (POR ENCARGO)



IJADA DE ATÚN



LOS PLATOS IRAN ACOMPAÑADOS DE SU GUARNICIÓN



POSTRES

TORRIJA CON ESPUMA DE TURRÓN Y CREMA CAMELIZADA



CEREALES
CON GLUTEN



LÁCTEOS



HUEVO

TARTA DE QUESO CON FRESAS HIDROLIZADA Y FRUTOS ROJOS



FRUTOS SECOS



LÁCTEOS



HUEVO



CEREALES
CON GLUTEN

BROWNIE DE CHOCOLATE Y COULIE DE CARAMELO CON QUENELLE DE HELADO DE VAINILLA



CEREALES
CON GLUTEN



HUEVO



LÁCTEOS



FRUTOS SECOS

PAY DE LIMÓN CON GRANIZADO DE ESTRAGÓN



CEREALES
CON GLUTEN



CRUSTÁCEOS
/MARISCO



HUEVO



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS SECOS



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS