



PARA COMPARTIR

RACIÓN

- Ostras "La Belle Huître", acompañadas con tostadas y mantequilla (u).    4,50€
- Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo (100 g.), cortado a cuchillo. 35,00€
- Anchoas de Santoña "oo" con reducción de Módena (u).   4,30€
- Selección de quesos Alba (150 g): Maó semi, Payoyo, Idiazábal ahumado, Curado de oveja y Cabrales con tostaditas, frutos secos, membrillo y mermelada de higos.    26,00€
- Queso "Valley d'Or" trufado y fundido al jospes con tostadas.   33,00€
- Pan de coca de Folgueroles con tomate de colgar y aceite de oliva virgen.  4,00€
- Caracoles a la Llauna con ajo y perejil, salsa de tomate picante y alioli.    24,00€

ENTRANTES

RACIÓN

- Tradicional sopa de galets con "carn d'olla" y albóndigas trufadas.     19,00€
- Alcachofas rellenas de confit de pato con salsa de mousse de foie, trufa y sal de jamon.    23,00€
- Tartar de atún Bluefin con guacamole, frutas exóticas, wakame y wasabi fresco.      30,00€
- Gambas rojas flambeadas con whisky o Gambas rojas a la plancha.   36,00€
- Pulpo a la brasa con papada ibérica, parmentier de patata, huevo a baja temperatura, salsa teriyaki y aceite rojo de pimentón de la vera.      28,00€
- Mejillones "Bouchot" con romesco verde, vino blanco y un punto picante a al vapor con vino blanco.    15,50€
- Burrata artesana trufada con pesto Rosso, rúcula y sal de jamón.   19,50€
- Croqueta de "carn d'olla" con mousse de foie trufado (u).    4,00€
- Croqueta de sepia en su tinta con mayonesa de chipotle (u).     4,00€
- Ensalada tibia con gambas rojas, espárragos verdes, tomates secos y gulas del norte con vinagreta de mostaza y miel.      22,00€
- Ensaladilla rusa con ventresca de bonito del Norte, sardina ahumada, pimiento del piquillo escalivado y oliva negra.     15,00€

NUESTROS HUEVOS

RACIÓN

- Con foie, setas confitadas, tartufata y cebollino.    21,00€
- Con gamba roja y gulas del Norte a la Donostiarra.      21,00€
- Con Jamón de Bellota D.O. Guijuelo.   20,00€
- Con queso de cabra y espárragos trigueros.   19,00€

Servicio de pan, aceite del Mediterráneo, aperitivo y petit fours 2 €. (Si no desea el servicio de pan comuníquelo a nuestro personal.)

Nuestro establecimiento dispone de información sobre la presencia de productos e ingredientes alérgenos en los platos de la carta. Estamos a su disposición para darle información en caso de que sufra alguna alergia y/o intolerancia alimentaria. Reglamento (UE) nº 1169/2011.

 Pescado	 Apio	 Huevos	 Gluten	 Cacahuets	 Frutos secos	 Soja
 Marisco	 Mostaza	 Sésamo	 Moluscos	 Altramuces	 Lácteos	 Sulfitos



PESCADOS

RACIÓN

- Tataki de atún Bluefin marinado en salsa ponzu naranja, relleno de espárrago verde y sésamo tostado, con cremoso de aguacate y kiwi. 🌿 🐟 🥒 🍷 29,00€
- Tronco de Rodaballo con Santurce y guarnición de patata a la catalana. 🍷 🍷 40,35€
- Cola de rape en romesquet con gamba roja, mejillones bouchout, almendra tostada y patata. 🌿 🍷 🍷 🐟 🍷 🍷 40,00€
- Arroz caldoso de sepia y bogavante. 🐟 🍷 🍷 🍷 35,00€

➔ En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60º C en el centro del producto, se han congelado a -20º C durante al menos 24 horas.

CARNES

PLATILLO

RACIÓN

- Cochinillo de Segovia a baja temperatura con cremoso de boniato y ciruelas al pedro Ximénez. 🌿 🍷 🍷 🍷 28,00€
- Solomillo de vaca vieja "frisona" con parmentier de patata, mantequilla de trufa negra y pimienta del piquillo (supl. Foie + 7€). 🌿 🍷 🍷 35,00€
- Cordero Nacional cocido a baja temperatura en su jugo con mil hojas de patata catalana. 🌿 29,00€
- Steak tartar de lomo alto de Rubia Gallega ahumado, con gilda Vasca, patatas fritas y tostadas. 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 30,00€
- Canelones rustidos de ternera, cerdo ibérico y pollo, gratinado con bechamel de queso Grana Padano y trufa (2u o 3u). 🌿 🍷 🍷 16,00€ 24,00€
- Entrecot de Angus argentino con salsa de Martini blanco y gorgonzola. 🌿 🍷 35,00€

CARNES A LA BRASA

RACIÓN

- Lomo alto de Black Angus de Nebraska D.O. (min 300 g). 150,00€/kg
- Lomo alto de vaca Rubia Gallega D.O. de alta expresión con 30 días de maduración (min. 1 kg). 95,00€/kg
- Chuletón de vaca vieja "frisona" con 21 días de maduración (min. 500 g). 87,00€/kg
- Tomahawk de Angus Nacional (min. 1 kg). 110,00€/kg
- Entrecote de Wagyu Miyazaki A5 (min. 200 g). 150,00€/200 g.

🐮 Carnes de raza Frisona de 6 años de edad, alimentada en pasto y madurada en cámaras con temperatura y humedad controladas entre 21 y 25 días.

GUARNICIONES

RACIÓN

- Patatas panaderas con ajitos confitados. 6,00€
- Pimientos del piquillo confitados (5 u). 10,00€

POSTRES

RACIÓN

- Mousse de chocolate negro con crema chantilly y crumble de frambuesa. 🌿 🍷 🍷 9,00€
- Tarta de queso gorgonzola con coulis de frutos rojos. 🌿 🍷 🍷 🍷 9,00€
- Lemon pie con manzana caramelizada y mousse de mascarpone. 🌿 🍷 🍷 🍷 9,00€
- Coulant de queso, con pistacho tostado y mermelada de higo (10 min). 🌿 🍷 🍷 🍷 11,00€
- Carpaccio de piña con mermelada de naranja y helado de vainilla. 🌿 🍷 🍷 9,00€
- Nuestra selección de Helados de temporada. 🌿 🍷 8,00€
- Mini panettone de avellana, chocolate y naranja. 🌿 🍷 🍷 9,00€