









































## PARA COMPARTIR

RACIÓN

- Ostras “La Belle Huître”, acompañadas con tostadas y mantequilla y pipetas de ponzu de cítricos y salsa picante ahumada (u).    4,50€
- Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo (100 g), cortado a cuchillo. 35,00€
- Pan de coca de Folgueroles con tomate de colgar y aceite de oliva virgen.  4,00€
- Anchoas de Santoña artesanales “00” en mariposa, con reducción de vinagre de Módena (u).   4,50€
- 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.    29,00€
- Fondue de queso trufado Valley d’Or con tostaditas de pan con aceite.  32,00€
- Croqueta de “carn d’olla” con mousse de foie trufado (u).    4,00€
- Croquetas de erizo y gamba roja con wakame y chipotle. 4,00€

## ENTRANTES

RACIÓN

- Escudella tradicional con albóndigas trufadas. 19,00€
- Tartar de atún Bluefin con guacamole, frutas exóticas, wakame, wasabi fresco, cebolla roja encurtida y pasta wontón frita.      30,00€
- Mejillones bouchout al vino blanco y romesco verde con un toque picante y almendra laminada.    15,50€
- Pulpo a la brasa con papada de cerdo ibérico a baja temperatura, huevo poché, parmentier de patata y salsa teriyaki.      28,00€
- Gamba roja al ajillo y flambeada con brandy o a la plancha con sal marina. 36,00€
- Alcachofas rellenas de confit de pato de l’Empordà, en salsa de foie murgulas y sal de Jamón Ibérico. 24,00€
- Caracoles guisados en salsa Ibérica by chef. 21,00€
- Caracoles a la llauna flambeados con ajo, perejil, salsa de tomate picante y alioli.    21,00€
- Ensaladilla rusa con ventresca de bonito del norte, sardina ahumada, pimiento del piquillo asado, oliva gordal y mayonesa de chipotle.    14,90€
- Burrata artesana italiana acompañada de rúcula, sal de jamón, pesto rosso de tomate seco, parmesano y pistacho tostado.    18,50€
- Ensalada de canónigos con alcachofas confitadas, jamón de pato, parmesano, frutos secos y vinagreta de galanga trufada.    18,00€

## CON UN PAR DE HUEVOS

RACIÓN

- Con foie gras, setas y boletus confitados. 20,00€
- Con gamba roja y gulas del Norte a la Donostiarra.      21,00€
- Con Jamón de Bellota D.O. Guijuelo.   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






















## NUESTRA SELECCIÓN DE CARNES DEL MUNDO

- Lomo alto black Angus de Nebraska D.O. (min. 300 g). 150,00€/kg
  - Lomo alto de vaca rubia Gallega de alta expresión con 30 días de maduración D.O. (min. 1 kg). 97,00€/kg
  - Chuletón de vaca vieja "Frisona" con 21 días de maduración (min. 500 g).  85,00€/kg
  - Tomahawk de Angus Nacional (min. 1,2 kg). 105,00€/kg
  - Entrecot de Wagyu Miyazaki A5 (200 g). 140,00€/200 g.
- 
- Nuestras carnes van acompañadas con salsa chumichurri y una guarnición a escoger entre:  
 - Patatas panaderas y Pimientos del padrón / Ensalada verde / Pimientos del piquillo

### CARNES









RACIÓN


- Cordero nacional a baja temperatura en su jugo con guarnición de patata a la catalana, piparras vascas y cebolla crujiente.  29,00€
- Canelones rustidos de ternera, cerdo ibérico y pollo con tartufata, gratinados con bechamel y queso Grana Padano D.O. (3u).    24,00€
- Steak tartar clásico de lomo alto de rubia Gallega, acompañado de Gilda Vasca, mantequilla, patatas fritas y tostas de pan con aceite.        27,00€
- Solomillo de vaca vieja "Frisona" con parmentier de patata, pimiento del piquillo asado y mantequilla Alba Paris.    33,00€
- Terrina de cochinillo de Segovia con mousse de boniato asado y ciruelas al Pedro Ximénez.      26,00€

 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..

### PESCADOS

RACIÓN

- Tataki de atún Bluefin marinado en salsa ponzu naranja, relleno de espárrago verde, sésamo wakame, cebolla roja encurtida y wasabi fresco sobre un cremoso de aguacate y kiwi.     29,00€
- Chuletón de rodaballo salvaje a la Vizcaína, ñoquis de patata gamba y mejillón. 45,00€
- Bacalao confitado con pisto manchego tradicional y queso brie trufado. 26,00€
- Arroz meloso de gamba, sepia y mejillón bouchot.     25,00€

 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 60° C en el centro del producto, se han congelado a -20° C durante al menos 24 horas.

### POSTRES

RACIÓN

- Coca de Llaveneras con helado de turrón. 9,00€
- Tarta de queso con culis de frutos rojos.     9,00€
- Coulant de chocolate con helado de maracuyá.     10,00€
- Flan de queso con helado de dulce de leche.    10,00€
- Tiramisú de Nutela y plátano. 10,00€
- Helados y sorbetes (u. bola) 4,50€