

## Para empezar . To start with

		½ ración/ ½ ració
<b>Coca de « ceps » con dátiles y jamón</b> Wild mushrooms « coca » with dates and ham	15.28	9.50
<b>Carpaccio de wagyu con tomate y manzana</b> Wagyu carpaccio with tomato and apple	17.28	-
<b>Arroz de chipirones y alcachofas</b> Artichokes and small squids rice	18.36	10.80
<b>Terrina de foie a la sal</b> Salt foie terrine	16.26	-
<b>Huevo poché con “butifarra” de perol</b> Poached egg with sausage	15.00	-
<b>Jamón ibérico + pan con tomate</b> Iberian ham with bread with tomato	23.76	14.04
<b>Ensalada de bacalao con naranja</b> Salt cod salad with orange	14.80	-
<b>Rigatoni con setas y crema de trufa</b> Rigatoni with mushrooms and truffled cream	16.26	9.50
<b>Huevo poché con patata violeta y caviar</b> Poached egg with potato and caviar	27.35	-
<b>Ensalada de verduras y germinados</b> Young shoots and vegetables salad	12.96	7.50
<b>Chuletón de ternera con patata asada y piquillos confitados (min.2 pax.)</b> T-bone steak with potatos and piquillos peppers (min. 2 pax.)	27.50 (p.p.)	-
<b>MENU GASTRONOMICO - MENÚ GASTRONÒMIC *</b> (servicio para mesa completa)	53.46	

\* Cubierto mesa 2,10 € por persona.

## Del mar . From the sea

<b>Lomo de atún con pisto y tempura de flor de calabacín</b> Tuna fish with “samfaina ” + courgette flower tempura	23.85	-
<b>Rodaballo con tomate a las especias y espárragos</b> Turbot with spiced tomato and asparagus	24.25	14.00
<b>Cocotte de rape con verduritas al romesco</b> Monkfish cocotte with vegetables and “romesco”	24.25	-
<b>Pescado de lonja con zanahoria glaseada y salsa tamarindo</b> Catch of the day fish with galzed carrot and tamarind sauce	26.85	14.75

## De la montaña . From the mountain

<b>Presa de Wagyu con berenjenas</b> Wagyu with aubergine	25.84	14.50
<b>Espalda de cabrito al horno con puré de patata cremoso</b> Baked shoulder of kid with creamy potato purée	27.84	-
<b>Solomillo de ternera con castañas y setas</b> Veal fillet with chestnuts and mushrooms	24.90	13.75
<b>Cochinillo confitado con canelón de piña y manzana</b> Preserved suckling pig with pineapple cannelloni and apple	24.90	13.75

### Caviar de cultivo . Caviar 50 gr.

<b>Beluga Imperial ( Persa )</b>	110.00
<b>Ascipenser Baeri ( Aquitania )</b>	145.00
<b>Passió Premium -A. Nacarii - ( Persa )</b>	75.00
<b>Ascipenser Nacarii ( Vall D’Aran )</b>	105.00

I.V.A. incluido / VAT included