

Menú

ENTRANTES

- Ensalada templada de setas y langostinos con vinagreta de frutos secos
- Ensalada de brotes tiernos con queso Idiazábal, dulce de membrillo, granada, nueces y vinagreta de miel de caña
- Pastel de escalivada con anchoas, rúcula y reducción de Módena
- Sopa de cebolla con caldo de pollo, huevo a baja temperatura y tosta crujiente de parmesano
- Guisantes salteados con butifarra negra y ajo tierno
- Espárragos a la brasa con paletilla ibérica
- Rigatoni con salsa de boletus, parmesano y setas

PLATOS PRINCIPALES

- Merluza a la plancha con salsa verde, espárragos y almejas
- Bacalao confitado con aceite de oliva sobre espinacas salteadas, tomate concassé, piñones y pasas
- Dorada a la plancha sobre patata panadera y refrito de ajo y guindilla
- Tataki de atún con ensalada de algas, cremoso de mango y jengibre
- Magret de pato con salsa de naranja y aceite de cardamomo
- Lingote de meloso de ternera a baja temperatura con salsa de romero y cremoso trufado
- Secreto ibérico a la brasa con salsa de arce y castañas con ñoquis de patata y cebollitas caramelizadas
- Pollo a baja temperatura con setas salteadas, avellanas y salsa de mostaza y miel

POSTRES

- Ensalada de frutas de temporada
- Crema catalana con carquiñoli
- Brownie de chocolate con salsa suave de canela y pera
- Pastel de zanahoria especiada, cremoso de queso y toques cítricos
- Flan de requesón con espuma de toffee

28€