



CARTA

Entrantes

Ostra Guillaudeau con manzana y sidra _____	10,20€
Atún rojo ligeramente ahumado con crema de parmesano y caviar de aceite de oliva _____	16,90€
Nuestra ensaladilla crujiente y cremosa de bacalao y gamba blanca _____	10,90€
Pulpo a la parrilla con parmentiere de patata y arena de pimentón _____	16,20€
Guiso de sepia de playa con alcachofas _____	10,90€
Foie asado a la sal con salsa de maiz, pasas y PX _____	14,00€
Dim sun de morcilla, sobrasada ibérica, miel y piñones sobre una bechamel de queso Taleggio _____	12,50€

Pescados

Merluza de pincho con pesto de tirabeques y tallarines vegetales _____	24,20€
Mero a la brasa con sofrito mediterráneo y salsa de mantequilla blanca _____	25,50€
Rape con gambas y su propio romescu _____	26,90€

Carnes

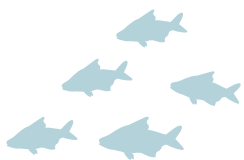
Magret de pato con chucrout y salsa reducida de naranja _____	21,50€
Lomo de ternera a la parrilla con ñoquis y chips de patata ratté _____	25,50€
Paletilla de cordero lechal con tartar ahumado de berejenjena _____	26,90€

Arroces

Paella valenciana _____	18,50€
Arroz de marisco _____	20,20€
Arroz de carabineros con ajos tiernos _____	s/m€
Arroz de bogavante _____	24,20€
Fideuá de marisco _____	20,20€
Arroz meloso de pato con boletus _____	19,20€
Arroz de montaña (arroz meloso de conejo con boletus, foie y trufa) _____	20,00€
Arroz a la llauna de caza con trompetillas _____	21,30€

Postres

100% al cacao _____	7,20€
Chufa, choco y coco _____	7,20€
Lingote dorado de plátano con canela, toffee y vainilla _____	7,20€
Nuestro tatin a la cazuela y horneada a la brasa _____	7,20€





MENU

Starters

Guillardeau oyster with cider and apple _____	10,20€
Lightly smoked tuna with parmesane and olive oil caviar _____	16,90€
Our very own russian salad with creamed and crunchy cod and white parwn _____	10,90€
Open fire cooked octopus with parmentiere potatoe and paprika sand _____	16,20€
Squid ragout with fresh artichokes _____	10,90€
Roasted foie gras with sweetcorn, sultanas and a sherry sauce _____	14,00€
Dim sun of black pudding, iberian "sobrasada" and honey with a Taleggio cheese mornay _____	12,50€

Fish

Spike caught hake with a sweet pea pesto and vegetable tallarines _____	24,20€
Open fire cooked grouper with sweet fried med vegetables and a white butter sauce _____	25,50€
Monkfish with prawns and romescu sauce _____	26,90€

Meats

Duck breast with sauerkraut and a orange reduction _____	21,50€
Beef loin open fire with gnoccis and ratti potatoe chips _____	25,50€
Spring leg of lamb with a smoked aubergine tartar _____	26,90€

Rice

Valencian paella _____	18,50€
Seafood paella _____	20,20€
King prawn and garlic shoot paella _____	s/m€
Lobster paella _____	24,20€
Fideuá (noodle paella) _____	20,20€
Wet duck and mushroom rice _____	19,20€
Mountain rice (creamy rabbit rice with boletus, foie and truffle) _____	20,00€
Trumpet and smoked venioson rice _____	21,30€

Desserts

100% of cocoa _____	7,20€
Chufa, chocolate and coconut _____	7,20€
Golden lingot of banana and cinamon with toffee and vainilla _____	7,20€
Our very own apple tatin cooked on a open firel _____	7,20€