

## CARTA

---

### ENTRANTES FRÍOS

Carpaccio de rape marinado, granizado de chalotas y cebolla negra	14€
Aguachile verde de gamba con jalapeños, cebolla morada y manzana ácida	16€
Tataki de atún marinado en kabayaki, mojo rojo canario agridulce y celeri trufado	17€
Ensalada de burrata, tomate valenciano con mezclum y aceite de eneldo	13€

### ENTRANTES CALIENTES

Flor de alcachofa confitada, reducción de oporto y foie gratinado con pasas y piñones	9,50€
Vieira con calabacín, crema de maíz tostado, naranja y papada ibérica	15€
Tronco de puerro confitado, trucha pirineá ahumada, coco y caldo corto de jamón y boletus	12€
Falsa lasaña crujiente de secreto ibérico, bechamel de leche de coco y crema de queso ahumado	13€
Pulpo con parmentier de patata, aceite y arena de pimentón	17€

### PESCADOS

Lubina salvaje, jugo anisado y crema de daikon	24€
Merluza de pincho a la parrilla, salteado de quinoa con verduras y mahonesa del mar	23€
Lomo de bacalao confitado, socarrat de mar y montaña y falso pil pil de ajo negro	21€

### CARNES

Lomo de ciervo braseado, reducción de frutos rojos y boniato	24€
Lomo de vaca en jospier con mix de setas salteadas y patatas fritas	28€
Magret de pato, chucrut acidulado y salsa de naranja y jengibre	23€
Lingote de cochinito crujiente, castañas y chutney de mango	23€

## ARROCES

MÍNIMO PARA 2 PERSONAS

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 a la llauna de secreto ibérico y lomo de ciervo con espárragos trigueros, boletus y ajetes	21,30€

## POSTRES

Tocinillo de cielo de fruta de la pasión, bizcocho esponjoso de te matcha y chocolate blanco	7,20€
Tarta de cuatro quesos templada (brie, gorgonzola, mascarpone y queso crema)	7,20€
Nuestro tatín de manzana a la cazuela	7,20€
Texturas de chocolate	7,20€

SERVICIO DE PAN	2€
-----------------	----