

## ENTRANTES

CAVIAR (Tanit Oscietra)  
*lata de 50 gr. 122.00€*

SALMÓN SALVAJE  
*semi curado y ahumado al momento, cítricos y salsa ponzu de yuzu 22.75€*

JAMÓN IBÉRICO D.O. DEHESA DE EXTREMADURA  
*cortado a cuchillo, coca de pan con tomate y aceite de oliva virgen 28.75€*

BOLETUS, GAMBAS Y TRUFA NEGRA  
*el boletus en carpaccio, la gamba marinada, trufa y vinagreta de piñones 31.75€*

TARTAR DE ATÚN ROJO  
*caviar de aceite de oliva y helado de aguacate y wasabi 24.50€*

FOIE GRAS DE PATO "micuit"  
*texturas de maíz y toques anisados 25.75€*

GUISANTES D.O.LLAVANERAS (Productor: Horta Pera)  
*consomé de jamón ibérico y hígado fresco de pato 34.75€*

COLMENILLAS  
*a la crema 24.75€*

CANELÓN DE PULARDA  
*crema de boletus, crumble de parmesano y trufa negra 24.50€*

VERDURITAS  
*frutas, flores, trufa negra y salsa romesco 22.90€*

ARROZ MELOSO DE "ESPARDENYES"  
*cabracho y su fumet 35.75€*

HOMENAJE AL MAGRET DE PATO MASSANA (1986)  
*a la brasa. Cortado como un carpaccio, aceite de hierbas y pera al romero 23.75€*

## CARNES

PALETILLA DE CABRITO  
*deshuesada. Lacada al romero con verduritas del asado 32.75€*

LOMO DE BUEY WAGYU  
*patata y cebolla caramelizada 45.90€*

TARTAR DE VACA GALLEGA  
*crujiente de semillas y emulsión de mostaza 28.75€*

COCHINILLO  
*crema de calabaza, ajo negro y sal de naranja 29.50€*

RABO DE BUEY  
*estilo tradicional. Crema de patata y setas de temporada 28.75€*

## PESCADOS

LUBINA DE ANZUELO  
*en suquet de frutos de mar 32.75€*

RODABALLO SALVAJE  
*estofado de rebozuelos, patata ratte y chalotas 32.75€*

ANGUILA DEL DELTA DEL EBRO  
*sobre papada de cerdo Ibérico, ensalada de encurtidos, algas y fresa 29.75€*

GAMBAS DE PALAMÓS  
*cocidas con sal gorda. Las de la Costa Brava, excelentes 43.75€*

"ESPARDENYES" DEL PORT DE LA SELVA  
*a la plancha con aceite de oliva virgen o con un velo de panceta ibérica 48.75€*

Panes artesanos y aperitivos 4.90€  
(IVA 10% incluido)