

19 M 86

OSTRAS GILLARDEAU N.2 (6 unidades) al natural	39,75€
SALMÓN NORUEGO semi curado y ahumado al momento, "crème fraîche" y su caviar	32,75€
ATÚN ROJO EN TARTAR, kalamansi y sriracha	32,75€
GAZPACHO VERDE, gamba roja, verduras y brotes de temporada	32,75€
AJO BLANCO, sardina ahumada, uva y aceituna kalamata	30,75€
CANELÓN DE PULARDA, cigalas y bechamel de cebolla dulce	37,75€
ARROZ MELOSO DE GAMBA ROJA Y CALAMAR, en tartar y emulsión de azafrán	42,75€
MAR Y MONTAÑA, albóndigas trufadas, calamaritos y parmentier	36,50€
MAGRET DE PATO MASSANA (1986), a la brasa. Aceite de hierbas y pera al romero	34,75€
LOMO DE VACA MADURADA (40 días), en tagliatta i milhojas de patata y cebolla	39,75€
PALETILLA DE CORDERO LECHAL lacado al romero, dúo de ajos y verduritas de temporada	39,75€
RUBIA GALLEGA CURADA, tartar de vaca, emulsión de anchoa y mostazas	38,75€
PICHÓN DE SANGRE, chalotas al café y salsa hoisin de ciruelas	42,50€
MERLUZA DE PINCHO, sobre patata, aceite de oliva virgen y perfume de tomillo	35,75€
ANGUILA DEL DELTA DEL EBRO, en suquet, papada ibérica, emulsión de azafrán	38,75€
BACALAO, guiso de callos y garbanzos y su piel crujiente	38,75€
BOGAVANTE DEL PAÍS, su suquet, parmentier y setas de temporada	56,75€
KOKOTXAS DE MERLUZA al pil pil	54,75€
Panes artesanos y aperitivos	4,90€

Si tiene alergias o intolerancias alimenticias, avísenos. Podemos ofrecerle otras opciones.

Los precios de la carta incluyen el 10% de IVA

Horario para menú degustación: 13:00h a 14:00h y de 20:00h a 21:00h