



ACCESO LIBRE

## PRIMEROS PLATOS

Ensalada con langostinos y aguacate aderezada con vinagreta de limón.....	9.50 €
Ensalada de flores de alcachofa, tomates secos, zanahoria baby, cebolla caramelizada y vinagreta de modena.....	9.50 €
Escabeche de ventresca de atún con patatas confitadas al romero y pimientos asados.....	12.00 €
Micuit de la casa con tosta de frutos y manzana caramelizada.....	12.00 €
Croquetas del chef.....	9.50 €
Cecina con aceite de arbequina y apio frito.....	13.00 €
Paquetitos de pato con puerros al estilo asiático.....	12.00 €
Briouats de pollo y verdura con miel.....	10.50 €
Brandada de bacalao con pan de aceitunas negras.....	10.50 €

## PLATOS VEGETARIANOS

Lasaña de calabacín y berenjenas a los tres quesos.....	11.50 €
Trigueros y alcachofas con salsa Romesco.....	10.00 €
Risotto de boletus al aroma de trufa.....	12.00 €

## ARROCES

Arroz levantino de sepionet y ajo tierno (mínimo 2 personas).....	15.00 €
Arroz de marisco (mínimo 2 personas).....	17.00 €

## PESCADOS

Rodaballo al horno con verduritas de temporada.....	17.00 €
Medallón de rape sobre cama de patata morada con carabinero.....	18.00 €
Merluza con chips de verduritas y vinagreta de tomate y Módena.....	17.00 €
Carpaccio de carabineros con aceite de pistachos.....	16.00 €

## CARNES

Secreto de cerdo ibérico con zanahoria y patatas de-luxe.....	16.00 €
Solomillo de buey con puré a la antigua y tirabeques.....	20.00 €
Con foie.....	22.00 €
Brochetas de solomillo Teriyaki con fideos de soja.....	16.00 €
Hamburguesa de foie con cebolla confitada.....	15.00 €
Magret de pato con Pedro Ximenez y frutos rojos.....	17.00 €
Jarrete de cordero al horno con romero y mil-hoja de verduritas asadas.....	17.00 €

*(IVA 7% NO INCLUIDO)*

Chefs: Corsilo Malibirán & Chañe

Elaboramos cada día nuestro pan.

**AVISO IMPORTANTE:** Por motivos de cambio, no admitimos billetes de 500.-Eur. Disculpen las molestias. Gracias.