

Entrantes / Entrants

Stracciatella trufada, membrillo y pistachos **15,45€**

Stracciatella trufada, codony i festucs

Ensalada templada de alcachofas confitadas, berenjena avinagrada, pesto de tomate seco y rúcula **9,60€**

Amanida tèbia de carxofes confitades, albergínia avinagrada, pesto de tomàquet sec i ruca

Nuestro Steak tartar de ternera marinada, anguila ahumada y toques asiáticos **12,50€**

El nostre Steak tàrtar de vedella marinada, anguila fumada i tocs asiàtics

Tiradito de corvina salvaje, cebolla morada aliñada, manzana acida, leche de tigre, brotes y maíz liofilizado **10,25€**

Tiradito de reig salvatge, ceba morada amanida, poma àcida, llet de tigre, brots i blat de moro liofilitzat

Crema de topinambur, huevo a 63°, dados de papada ibérica y setas de temporada **10,25€**

Crema de topinambur, ou a 63°, daus de papada ibèrica i bolets de temporada

Vieiras, crema de guisantes, su germinado y aire de lima kaffir **11,90€**

Vieires, crema de pèsols, el seu germinat i aire de llima kaffir

Cuadrotti de espinacas, mato y nueces con salsa ligera de parmesano **9,25€**

Cuadrotti d'espinacs, mato i nous amb salsa lleugera de parmesà

Arroces / Arrossos

Arroz cremoso de gambas y cigala y su velo *Arròs cremós de gambes i escamarlà i el seu vel* **21,50€**

Fideuá del señorito *Fideuà del senyoret* **19,25€**

Arroz cremoso de verduritas de temporada *Arròs cremós de verduretes de temporada* **18€**

Pescados / Peixos

Lubina salvaje, mini verduras de temporada y mantequilla de azafrán **24€**

Llobarro salvatge, mini verdures de temporada i mantega de safrà

Rodaballo, salsa verde, pure rustico de patata violeta y emulsión de guindilla **22€**

Turbot, salsa verda, puré rústic de patata violeta i emulsió de bitxo

Bacalao, crema de apio nabo, tomate seco y ajo negro **17,95€**

Bacallà, crema d'api nab, tomàquet sec i all negre

Carnes / Carns

Lingote de pularda, calabaza y zanahorias confitadas y reducción de soja y cítricos **17,50€**

Lingot de pularda, carabassa i pastanagues confitades i reducció de soja i cítrics

Cordero a baja temperatura, boniato y piquillo **21,75€**

Xai a baixa temperatura, moniato i piquillo

Solomillo de ternera reposada, puré de patata rustico, foie poele y demiglace trufada **22,75€**

Filet de vedella reposada, puré de patata rústic, foie poele i demiglace trufada

Entrecote de vaca vieja, mini patatas salteadas con ajo y perejil y su pimiento frito **19,50€**

Entrecot de vaca vella, mini patates saltejades amb all i julivert i el seu pebrot fregit

Postres

Fondant de chocolate al 70% y cítricos, helado de frambuesa y naranja confitada **6,25€**

Fondant de xocolata al 70% i cítrics, gelat de gerds i taronja confitada

Crema de fruta de la pasión, crumble de cacao amargo, helado de coco y crispis de pasión **6,90€**

Crema de fruita de la passió, crumble de cacau amarg, gelat de coco i crispis de passió

Nuestra torrija Havana de brioche y helado de mandarina **6,50€**

La nostra torrada de Santa Teresa Havana de brioix i gelat de mandarina

Macedonia de frutas de temporada *Macedònia de fruites de temporada* **6€**

****La elaboración artesanal en nuestra cocina implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio. Asimismo, también disponemos de propuestas de platos para personas con intolerancia o algún tipo de alergia. ****

**** L'elaboració artesanal en la nostra cuina implica la manipulació de tots els al·lèrgens a declarar segons el reglament (UE) 1169/2011, si vostè requereix informació corresponent a cada plat, preguem ho sol·liciti al nostre personal de servei. Així mateix, també disposem de propostes de plats per a persones amb intolerància o algun tipus d'al·lèrgia. ****

Menú degustación:

Aperitivo del día

Ensalada templada de alcachofas confitadas, berenjena avinagrada, pesto de tomate seco y rúcula

Vieras, crema de guisantes (aire de lima kaffir) y caviar de trucha

Nuestro Steak tartar de ternera marinada, anguila ahumada y toques asiáticos

Bacalao, pure de apio nabo, tomate seco y ajo negro

Cordero a baja temperatura, boniato y piquillo

Crema de fruta de la pasión, crumble de cacao amargo, helado de coco y crispis de pasión

50€ precio por persona, bebida incluida

(Solo servido en mesa completa y mínimo 2 personas)

Menú degustació:

Aperitiu del dia

Amanida tèbia de carxofes confitades, albergínia avinagrada, pesto de tomàquet sec i ruca

Vieires, crema de pèsols (aire de llima kaffir) i caviar de truita

El nostre Steak tàrtar de vedella marinada, anguila fumada i tocs asiàtics

Bacallà, puré d'api nab, tomàquet sec i all negre

Xai a baixa temperatura, moniato i piquillo

Crema de fruita de la passió, crumble de cacau amarg, gelat de coco i crispis de passió

50€ preu per persona, beguda inclosa

(Només servit a taula completa i mínim 2 persones)

Tasting menu

Day's aperitif

Warm salad of preserved artichokes, aubergine in vinegar, sun-dried tomato pesto and rocket

Scallops, cream of peas (kaffir lime foam) and trout caviar

Our homemade marinated beef tartare, smoked eel, and Asian garnishes

Cod, celeriac cream, sun-dried tomato, and black garlic

Slow-cooked lamb, sweet potato and piquillo peppers

Passion fruit cream, bitter cocoa crumble, coconut ice cream and passion fruit crispies

50€ price per person, beverage included

(To be served to the entire table, with a minimum of 2 guests)