

### **ENTRANTES:**

ENSALADA DE FOIE Y MANGO AL MODENA.  
18 €

VINAGRETA DE LANGOSTINOS Y PULPO.  
18 €

ENSALADA DE PERDIZ CON MANZANA A LA FRAMBUESA.  
18 €

HOJALDRE DE GAMBAS Y BERZA.  
18 €

SETAS GRATINADAS CON ALI –OLÍ DE MOZARELLA A LA MIEL DE ROMERO.  
18 €

CHIPIRONES DE ANZUELO EN SU TINTA CON PIQUILLOS CONFITADOS.  
18€

HUEVOS ROTOS SEA.  
12€

HABITAS BABY CON ESPEJO DE P.X. Y VIRUTAS DE JAMÓN.  
18€

VIEIRAS CON COMPOTA DE CALABAZA Y SALSA DE ALMENDRAS.  
18€

RISOTTO DEL CHEF  
CEPS  
IBÉRICOS.

18€

### **CARNES**

RABO DE TORO EN COSTRA CRUJIENTE CON MOUSSE DE COLIFLOR Y PUERROS DESHIDRATADOS.  
25€

CALLOS AL ESTILO DE LA CASA.  
18€

CORDERO RELLENO DE DÁTILES Y PIÑONES.  
25€

SOLOMILLO DE BUEY AL OPORTO CON MIL HOJAS DE PARMESANO Y CEBOLLA CAMELIZADA.  
25€

**PESCADOS:**

LOS PESCADOS SE RECOMENDARAN POR NUESTRO JEFE DE SALA, SEGÚN  
MERCADO  
PRECIO POR PERSONA 25€

**ARROCES:**

ARROZ SEA (MIN. 2 PAX., 20 MIN.)  
NEGRO CON CHIPIRONES Y HABITAS TIERNAS  
MARINERO CON GAMBAS Y VERDURITAS.  
18€

**POSTRES:**

TORRIJA CARAMELIZADA CON PRALINE DE ALMENDRA Y HELADO.  
9€

CUAJADA DEL CHEF CON HELADO DE YOGURT BÚLGARO.  
9€

FOUNDANT DE CHOCOLATE .  
9€

TARTA DE TIRAMISU.  
9€

SOPA DE FRUTAS DE TEMPORADA CON HELADO.  
9€

ATRÉVASE CON NUESTRO MENÚ SORPRESA.

DOS ENTRANTES + PESCADO + REFRIGERIO + CARNE + PREPOSTRE +  
POSTRE.  
70€

IVA incluido