

ENTRANTES

- ENSALADA DE MICROMEZCLUM Y JAMÓN DE BELLOTA DENTRO DE ARO DE PAN TRAMEZINI.
14,00
- RISOTTO DE CEPES CON HUEVO TRUFADO A BAJA TEMPERATURA.
18,00
- BISQUE DE BOGAVANTE CON PAPEL DE SU CONSOMÉ.
18,00
- VIEIRAS A LA PLANCHA CON CHIRIVIAS, ACEITE DE CARDAMOMO Y ARENA DE MENTA.
22,00
- TATÍN DE FOIE GRAS CON PERAS Y REDUCCIÓN DE PALO.
22,00
- FOIE PLANCHA CON ESPÁRRAGOS AL BALSÁMICO Y PIÑA BRASEADA.
24,00
- PINCHO DE TORTILLA DE PATATAS EN VASO Y PULPO AL CAVIAR DE PIMENTÓN Y AGUA DE MAR.
21,00
- UNA DE CALAMARES EN TEXTURAS (CONFITADO, TEMPURA NEGRA Y PICA PICA) ACOMPAÑADO DE CEBOLLA ROJA Y CRUJIENTE DE SOPAS.
20,00
- ATÚN ROJO MARINADO EN SOJA CON SPAGUETTI DE ACEITE DE OLIVA AL LIMÓN.
23,00
- LASAGNA DE SALMONETES DE ROCA CON PASTA DE TINTA Y SALSA DE AZAFRÁN.
20,00

PESCADOS

- RODABALLO SALVAJE ENVUELTO EN PATATA SOBRE RATATOUILLE Y CRUJIENTE DE IBÉRICO.
28,00
- MILHOJAS DE BACALAO, TOMATES CONFITADOS AHUMADOS Y COMPOTA DE BERENJENA CON CRUJIENTE DE JONQUILLO.
27,00
- PAPILLOTE DE PESCADO, MARISCO Y VERDURITAS CON SALSA DE CHARDONAY
29,00

CARNES

- LOMO DE CORDERO LECHAL CON COSTRA DE MOSTAZA Y ALMENDRAS MALLORQUINAS, ACOMPAÑADO DE POLENTA DE SETAS
29,00
- SOLOMILLO DE JABALÍ CON ÑOQUIS DE CASTAÑAS Y CANELA Y SALSA DE CHOCOLATE BLANCO.
28,00
- CONFIT Y MAGRET DE PATO ACOMPAÑADO DE FRESAS AL BALSÁMICO BLANCO Y ALBAHACA CRUJIENTE.
30,00

POSTRES

- ESPONJOSO TIBIO DE ALGARROBA CON PERA, MIEL Y HELADO DE KEFIR.
9,00
- TEQUILA SUNRISE DECONSTRUIDO.
9,00
- CHIBOUST CARAMELIZADO DE FRUTA PASION Y CHOCOLATE CON LECHE.
10,00
- CUAJADA DE QUESO TIERNO Y VAINILLA, FRUTOS ROJOS Y POLVO DE NUECES DE MACADAMIA.
9,00
- CRUJIENTE DE CANELA CON MOUSSE DE CHOCOLATE 75% DE CACAO DE TANZANIA + MERMELADA DE LIMON.
10,00

