



## Entradas frías Cold Starters

13,50 €

**Babysalate sobre dressing de parmesano con tomate Cherry semiseco y nueces**

*Babysalate on Parmesan dressing with semi-dry Cherry tomato and walnuts*

19 €

**Salmón ecológico adobado con variación de pepino, caviar de mostaza y Wasabi**

*Pickled organic salmon with cucumber variation, mustard caviar and Wasabi*

20,50 €

**Atún rojo marinado con terrina de aguacate, gelatina de Yuzu y vinagreta de tomate**

*Marinated red tuna with avocado terrine, Yuzu jelly and tomato vinaigrette*

26 €

**Tartar de ternera sobre terrina crujiente de patata y crema de cebollino**

*Beef tartar on crispy potato terrine and chive cream*

28 €

**Terrina de hígado de pato “Foie gras” con gelé de vino Oporto, manzana verde, caramelo salado y Brioche casero**

*Duck liver terrine “Foie gras” with port wine gelée, green apple, salted caramel and homemade Brioche*

**\*Todas nuestras entradas se pueden compartir.**

*\*All our starters are also ideal to be shared.*

**Pan por persona 2,90 € Bread per person 2,90 €**

## Sopas y entrantes calientes Soups & warmstarters

16 €

**Caracoles falsos “langostinos” con salsa bearnesa y queso alpino gratinado**

*False snails “langostinos” with béarnaise sauce and gratin alpine cheese*

16,50 €

**Pasta fina con salsa de vino blanco y queso Parmesano**

*Fine pasta with white wine sauce and Parmesan cheese*

16 €

**Consomé de rabo de toro con albóndigas finas de hígado y craker de queso encebollado**

*Oxtail consommé with fine liver meatball and onion cheese cracker*

22 €

**Gambas sobre rösti con aguacate, albahaca y mantequilla de lima**

*Gambas on rösti with avocado, basil and lime butter*

29,50 €

**Ravioli de gamba de Sóller en mantequilla ligera de curry y tomate cherry estofado**

*Soller prawn ravioli in light curry butter and stewed cherry tomato*

**Sch  
wai  
ger**

*Este establecimiento cumple con lo establecido en el RD 1420/2006 relativo a la prevención de la parasitosis por Anisakis.*

*Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.*

*Our restaurant provides information regarding allergies and food intolerances. Kindly request this information from our staff.*





## PlatOs principales Main courses

28 € 

Calçots confitados con risotto de Puntalette,  
tomate Cherry, pimiento Espelette y Beurre Blanc  
Confited Calçots with Puntalette risotto,  
Cherry tomato, Espelette pepper and Beurre blanc

34 € p.p.

Rodaballo a la sal con pesto de tomate,  
beurre blanc de cebollino y pasta de azafrán  
(para 2 pers)

Turbot in salt crust with tomato pesto,  
chive beurre blanc and saffron pasta  
(for 2 people)

39,50 €

Filete de rape sobre calabacín y ragout de tomate,  
ravioli de rúcula y Gamba roja

Monkfish fillet on zucchini and tomato ragout,  
rocket salad ravioli and red Gamba

36,00 €

Lenguado entero con hojas de espinaca  
y Beurre rouge

Whole sole with spinach leaves and Beurre rouge

38,50 €

Paletilla de cordero lechal confitada 17h.  
con judías verdes, puré de patata asada  
y salsa Oporto

Suckling lamb shoulder confited 17h. with green  
beans, roasted potato purée and Port wine sauce

31 € p.p.

Pato joven asado entero  
con setas Shitake estofadas, puré de zanahoria  
con jengibre y chalotas en Oporto (para 2 pers)

Whole roasted young duck with stewed Shitake  
mushrooms, ginger with carrot purée  
and shallots in Port wine (for 2 people)

39,50 €

Variación de ternera Black Angus con puré  
de apio, Foie gras de pato, chutney de chalotas  
y salsa fina de trufa

Black Angus beef variation with celery purée, duck  
Foie gras, shallot chutney and fine truffle sauce

## menú degustación degustation menu

Tartar de Black Angus con crema de guisantes  
tiernos y pescados ahumados sobre Chip de pan  
Black Angus tartar with young peas cream  
and smoked fish on bread Chip

Calçots confitados con risotto de Puntalette,  
tomate Cherry, pimiento Espelette y Beurre Blanc  
Confited Calçots with Puntalette risotto,  
Cherry tomato, Espelette pepper and Beurre blanc

Solomillo de ternera blanca en cubierta  
de pan con puré de coliflor, cardos estofados  
y jugo fino de Madeira

Veal tenderloin in bread coating with cauliflower  
purée, stewed cardoons and fine Madeira juice

Crema fría de calabaza con queso Roquefort  
y pesto de frutos secos con miel

Cold pumpkin cream with Roquefort cheese  
and nut - honey pesto

Panna Cotta de coco con piña Gold marinada  
y sorbete de fruta de la pasión

Coconut Panna Cotta with marinated Gold pineapple  
and passion fruit sorbet



5 platos – 65 € (10 % IVA incl.),  
sin queso – 60 € (10 % IVA incl.)

5 courses – 65 € (10 % VAT incl.),  
without cheese – 60 € (10 % VAT incl.)



Este menú se servirá de 13 a 15 h  
y de 19.30 h a 21.30 h

This menu will be served from 13 to 15 h  
and from 19.30 to 21.30 h

Precios en Euros / 10% IVA Incluido.  
Prices in EURO / 10 % VAT included