

ENTRANTES

Jamón ibérico “Joselito” Gran Reserva	18 €
Sardinas marinadas con aceite 5 especias	10 €
Croquetas de jamón ibérico “Joselito” (6 unidades)	10 €
Gazpacho de langostinos y manzana verde	12 €
Coca de foie caramelizada con verduras escalivadas	14 €
Huevo de corral con ceps confitados , jamón ibérico y piñones	13 €
Ravioli de rabo de buey , queso comté y trufa de verano	14 €
Arroz negro de navajas y zamburiñas	15 €

DEL MAR ... Y LA MONTAÑA

* Vieiras asadas al “all cremat” de azafrán	18 €
Bacalao con mollejas y espinacas tiernas	18 €
Pescado del día con taboulé de verduras y rosiñols	21 €
Pieza de cabrito (12 h cocción) con melocotón y yogur	19 €

* plato que se puede escoger como primero o como segundo

SELECCIÓN ESPECIAL DE CARNE DE BUEY – TERNERA

Para apreciar las características y virtudes de las carnes aconsejamos comerlas poco hechas.

TERNERA BLANCA MAMET con parmentier de mantequilla	19 €
Buey GUSTAS “Selección especial Caldeni” con escalunias	18 €
Solomillo ANGUS BEEF NEBRASKA con patata ratte	25 €
WAGYÚ KOBE BEEF con mojo de miso	35 €
STEAK TARTAR de solomillo con mantequilla trufada	16 €

*Mi atracción natural por el mundo de las carnes, junto con las vivencias y el conocimiento adquirido desde muy joven en el sector, me permiten, en la actualidad, seleccionar personalmente las mejores carnes de bovino. La raza, la alimentación y el cuidadoso manejo del animal son factores, entre otros, esenciales para escoger de forma certera las mejores piezas. La justa maduración y temperatura óptima, más un exquisito trato del producto son el preámbulo idóneo para iniciar el último acto: **COCINAR PARA USTEDES***

Servicio de pan, snacks y petit fours 2,5 € por persona

En caso de padecer alergias, por favor infórmenos

8% del I.V.A. no incluido

Les recordamos que el restaurante cerrará a las 17:00 (mediodía) y a la 1:00 (noche)