

## ENTRANTES

Ostras <i>fine de claire</i> con caviar de plancton y vinagreta de chalotas. (Ud.) .....	5,50€
Terrina de foie <i>micuit</i> casero con especias, aguacate, arroz inflado y gel de vino <i>sauternes</i> .....	22€
<i>Crème brûlée</i> de reducción de Oporto y queso roquefort con crudités de uva y apio .....	14€
Nuestra versión de la ensalada caprese .....	14€
Vieiras gratinadas con holandesa de lima acompañada de coliflor en varias texturas .....	22€
Raviolis de calabaza asada con salsa de parmesano y vainilla .....	18€
Arroz meloso de alcachofas mallorquinas con mollejas glaseadas y aire de tomillo limonero ...	17€
<i>Vichyssoise</i> de remolacha y sus crujientes con emulsión de eneldo .....	12€
<i>Steak tartar</i> elaborado en mesa con tostas y patata .....	22€

## PESCADO Y MARISCO

Lenguado a baja temperatura con puré de azafrán y limón, inspirado <i>a la meunière</i> .....	20€
Pulpo a la plancha con setas confitadas, hinojo marino y ensalada de espárragos trigueros .....	23€
Corvina con meloso de quinoa, tallarines de calamar y guisantes .....	23€
Rape envuelto en crujiente con algas, ascuas y causa limeña ahumada .....	27€

## CARNES SELECTAS

Lomo de cordero en costra de almendras y romero, puré de maíz y cous-cous de verdura ...	23€
Magret de pato a la sal de hierbas, milhojas de patata e hinojo marinado en cerveza .....	18€
Solomillo de ternera con puré de cebolla, tatín de trampó y espuma de tap de cortí .....	24€
<i>Chateaubriand</i> con sinfonía de patatas fritas y salsa bearnesa (min. 2 personas) .....	33€

## POSTRES

<i>Crêpe Suzette</i> al estilo Equus .....	8€
Crumble de fresa y ruibarbo tibio con crema inglesa .....	7€
Sorbete de naranja, gelatina de Amazonas, toffee y polvo de café .....	6€
Chocolates con pasión .....	8€
Mousse de queso con frambuesa, almendra caramelizada y sorbete de manzana .....	7€
Surtido de quesos de nuestra selección .....	8€

IVA Incluido