

ENTRANTES

| | |
|---|-------|
| Ostras fine de claire con caviar de plancton y vinagreta de chalotas. (Ud.) | 5,50€ |
| <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€ |
| 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€ |

PESCADOS

| | |
|---|-----|
| 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€ |

CARNES

| | |
|--|-----|
| Lomo de cordero en costra de almendras y romero, puré de maíz y cous-cous de verdura ... | 23€ |
| <i>Chateaubriand</i> con sinfonía de patatas fritas y salsa bearnesa (min. 2 personas) | 33€ |

POSTRES

| | |
|---|----|
| 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 | Sin gluten