

RESTAURANTE / RESTAURANT A LA CARTE

ENTRANTES / STARTERS

Tiradito de lenguado 14.50€

Tiradito of sole fish

Pulpo a la parrilla con emulsión de yuca 15.50€

Grilled octopus with a yucca emulsion

Chicharro borracho en sopa de tomate asado 14.50€

Mackerel in a tomato soup

Carpaccio de melón con jamoncito de pato y aceite de sésamo 9.50€

Melon carpaccio with duck ham & sesame oil

Tosta de antxoa con salmorejo 16.50€

Anchovy toast with salmorejo

Tataki de salmón con mahonesa de wasabi 16.50€

Salmon tataki with wasabi mayonnaise

Carpaccio de ciervo con queso parmesano y aceite picual 18.50€

Veal carpaccio with parmesan cheese & picual oil

ENSALADAS / SALADS

Mango con queso fresco y vinagreta de orégano 11.50€

Mango & fresh cheese with oregano vinaigrette

Queso de cabra con boletus 13.50€

Goats cheese and boletus salad

Cecina y lascas de foie con vinagreta de módena 14.50€

Cecina and foie flakes with a modena vinaigrette

Tomate relleno de ventresca 9.50€

Tuna stuffed tomato

Bacalao confitado con escalibada y ali-oli 14.50€

Codfish with roasted vegetables & ali-oli

PESCADOS / FISH

Merluza con crema de tupinambo al aroma de tartufo 18.50€

Hake with Jerusalem artichoke & tartufo

Rape costrado en negro sobre salteado de langostinos y pulpo al aroma de tomillo 21.50€

Crusted monkfish on a bed of king prawns and thyme aromatic octopus

Lubina salvaje en salsa americana con carabineros flambeados 17.50€

Wild sea bass in American sauce served with prawns flambé

Txipirones a la plancha con cebolla caramelizada y chutney de manzana agri dulce 16.50€

Grilled baby squids with caramelized onion and a sweet & sour apple chutney

ARROCES / RICE

Risotto de boletus y trufa 12.50€

Boletus and truffle risotto

Arroz de pato y verduras 12.50€

Duck and vegetables rice

Arroz de moluscos y reducción de su propia tinta 14.50€

Molluscs rice with its own juice reduction

CARNES / MEATS

Rabo de toro deshuesado recubierto de berenjena y calabacín en su propio jugo 17.50€

Boneless oxtail with aubergine and zucchini

Cochinillo a baja temperatura con patata chafada 22.50€

Suckling pig cooked at low temperature served with crush potatoes

Solomillo de ternera a la broche 22.50€

Sirloin a la broche

Medallones de jabalí con salsa de frutos rojos 14.50€

Boar medallions with a red fruits sauce

Lomo de cordero presalee con crema suave de ajos 19.50€

Loin of lamb presalee with a soft garlic sauce

POSTRES / DESSERTS

Flan de arroz con leche merengada y helado de pétalos de rosa 6.50€

Rice pudding with rose ice cream

Tarta fina de manzana y helado de violeta 6.00€

Apple pie with violet ice cream

Torrija de brioche avainillada y helado de yogourt 8.50€

Deep fried vanilla brioche with yogurt ice cream

Coulant de chocolate relleno de maracuyá 7.50€

Chocolate coulant filled with passion fruit

Sorbete de mango spicy 4.50€

Spicy mango sorbet