
LOS ENTRANTES · ELS ENTRANTS

Tomates de primavera, albahaca y gamba roja <i>Tomàquets de primavera, alfàbrega i gamba vermella</i>	25€
Espárragos blancos con sopa fría de cebolla y caviar de Idiazábal <i>Espàrrecs blancs amb sopa freda de ceba i caviar de Idiazàbal</i>	20€
Guisante en su jugo, infusión de cocido y espardeña <i>Pèsols en el seu suc, infusió de cocido i espardeña</i>	29€
Crema de almeja gallega con zamburiñas y coco <i>Crema de cloïssa gallega amb coco</i>	26€
Canelones de rustido y parfait de foie al sauterne <i>Canelons de rostit i parfait de foie al sauterne</i>	21€
Arroz negro con cigalas, chipirones y alioli de pera <i>Arròs negre amb escamarlans, xipirons i alioli de pera</i>	28€
Arroz de tripa de bacalao y butifarra negra <i>Arròs de budell de bacallà i botifarra negra</i>	26€

LOS PESCADOS · ELS PEIXOS

Calamares de playa rellenos de ibérico y mahonesa de sofrito <i>Calamars de platja farcits d'ibèric i maionesa de sofregit</i>	28€
Salmonete crujiente en <i>suquet</i> de plancton <i>Mol cruixent en suquet de plàncton</i>	39€
Caballa marinada en sake y pesto <i>Verat marinat en sake i pesto</i>	25€

LAS CARNES · LES CARNES

Carrillera de ternera <i>mamet</i> confitada y <i>brioche</i> salado <i>Galta de vedella mamet confitada i brioix salat</i>	24€
Pluma ibérica de bellota con salsifí y setas <i>"Pluma" ibèrica de gla amb salsifí i bolets</i>	28€
Espaldita de cabrito lechal con cebollitas <i>Espatlleta de cabrit de llet amb cebetes</i>	34€

LOS POSTRES · LES POSTRES

Mundo de chocolate <i>Món xocolata</i>	8€
Cre moso de queso y caramelo con nueces pecanas <i>Cremós de formatge i caramel amb nous pecanes</i>	8€
Grand Choux rellena de vainilla y frutos rojos <i>Grand Choux de vainilla i fruits vermells</i>	8€