



MENU

Ostras Fine Claire n.2 fritas, Gel de vinagreta cítrica	13
Milhojas de pan, Pimientos marinados, Sardina ahumada, Mantequilla de perejil	4,5 unidad
Carpaccio de Sandía, Texturas de aceituna, Hojas de mostaza, Almendras	13
Selección de Quesos y Embutidos, Mermelada	15
Tartar de Ternera, Salsa de atún, Rábano, Alcaparras	15
Cuscús de Coliflor, Verduras mixtas, Manzana marinada, Yogur, Caviar de cítricos	13
Ensalada de tomates, nectarinas, halloumi, avellanas, vinagreta de miel y mostaza	13
Carpaccio de Calabacín, Polvo de regaliz, Pimiento, Crumble, Menta, Vinagreta de ostra	13
Tartar de Corvina, Pepino, Aguacate, Alcaparras, Remolacha	15
Black Angus roast beef, Mizuna, Comté, Salsa gribiche	14
Flor de Calabacín, Higos, Ricotta	6 unidad
Volta Parmigiana, Crema de berenjena, Mayonesa de tomate confitado, Pesto	12
Huevo ecológico, Crema de maíz, Burrata y Espuma de lima	14
Ossobuco, Tuétano, Apionabo	25
Ribeye, Patatas nuevas, Pimiento de padrón	11/100g
Pluma ibérica, Berenjena ahumada, Menta, Albaricoque, Demi-glace	30
Merluza glaseada, Miso, Miel, Zanahorias, Salsa de eneldo y Limón	24
Pescado del mercado a la brasa (mín. 2 personas)	Precio de mercado
Culurgiones, Pappa al pomodoro, Espuma de parmesano, Albahaca	21
Tagliolini, Crema de mejillones, Puerros, Limón	21

Cesta de pan	3,5
Aceitunas Gallegas marinadas	3,5
PandeVilamala,focacciacasera,aceitedeoliva virgen extra Finca La Gramanosa	