



Prepárate para disfrutar de nuestro delicioso menú de la granja a la mesa. Disfruta de una variedad de quesos artesanales, embutidos perfectamente curados y panes recién horneados. Elige entre ensaladas vibrantes, carpaccios, ostras o una selección irresistible de platos calientes que incluyen pasta, pescado y carne de origen local. ¡Que empiece el festín!

MENU

Milhojas de pan, pimientos marinados, sardina ahumada, mantequilla de perejil	4.5 unit
Ostra, cava, zanahorias	5 unit
Selección de quesos mediterráneos, embutidos curados, mermelada	15
Roast beef de Black Angus, mizuna, comté, salsa gribiche	14
Bowl de quinoa, huevo escalfado, aguacate, avellana, vinagreta	13
Tartar de corvina, pepino, aguacate, remolacha, alcaparras	15
Carpaccio de calabacín, polvo de regaliz, pimiento, crumble, menta, vinagreta de ostra	13
Cuscús de coliflor, verduras mixtas, manzana marinada, yogur, caviar cítrico	13
Ensalada de tomate, nectarinas, halloumi laminado, avellanas, vinagreta de miel y mostaza	13
Tartar de gambas rojas, salmorejo, ricotta	24
Volta Parmigiana, crema de berenjena, mayonesa de tomate confitado, pesto	15
Huevo Florentine	11
Huevo Benedict	13
Huevo Royale	15
Ossobuco, tuétano, apionabo	25
Rib Eye, patatas nuevas, pimientos de Padrón	11/100g
Pluma ibérica, berenjena ahumada, menta, albaricoque, demi-glace	30
Merluza glaseada, miso, miel, zanahorias, eneldo, salsa de limón	24
Culurgiones, pappá al pomodoro, espuma de parmesano, albahaca	21
Tagliolini, crema de mejillones, puerros, limón	21
Tostada francesa, frutas del bosque	10
Tostada de aguacate, tomate confitado, rábanos	10
Añade Huevo poché 2,5	
Aceitunas Gallegas marinadas	3.5
Cesta de pan	3.5
Pan de Vilamalla, focaccia casera, aceite de oliva virgen extra Finca La Gramanosa	