

“El placer de la mesa es exclusivo de la especie humana;
supone cuidados anteriores en preparar los manjares,
elegir sitio y reunir invitados”

Jean-Anthelme Brillat-Savarin

Así, en este lugar elegido por ustedes, hemos preparado

PARA COMENZAR

Ensalada de verano

Salmorejo Alma

Gazpacho de tomate con crudités

Ajoblanco con almendra tierna y melón

Berenjena asada con burrata de la Puglia

Espinacas a la catalana

24 €

SEGUIMOS CON PESCADOS

Sashimi de atun Balfegó con judía tierna

Corvina salvaje al horno con espárragos y texturas de zanahoria

Lubina salvaje a la sal (2pax)

Lenguado a la meunière (2pax)

Rodaballo al horno con patata panadera (2 pax)

40 €

Y TAMBIÉN ARROCES

Arroz meloso con mejillones del Delta

Arroz meloso de pichón

Arroz de cigalas

36 €

○ CARNES

Steak tartare

Pierna de cabrito lechal , zanahoria y ajo tierno

Tarrina de manitas de cerdo, espinacas y praliné de piñón

Entrecote de vaca Salers ecológica, celery y cebolla confitada

36 €

HOY SUGERIMOS

Chipirones rellenos de setas de temporada y butifarra

Taco de merluza del Cantábrico con pimiento de cristal

Carpaccio de buey con parmesano y rúcula

Bacalao al pil pil

Merluza del cantábrico en salsa verde

36 €

Y PARA TERMINAR

Flan de yema Bernadó

Coulant de chocolate

Cremoso de limón, nata y albahaca

Tarta de manzana con helado de toffee y crema inglesa

12 €