

“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

Ajoblanco con almendra tierna y melón

Berenjena asada con burrata de la Puglia

Flor de calabacín en tempura

24 €

SEGUIMOS CON PESCADOS

Sashimi de Atún Balfegó con judía tierna

San Pedro al horno (2 pax)

Lubina salvaje a la sal (2 pax)

Rodaballo al horno con patata y cebolla (2 pax)

Lenguado a la meunier (2 pax)

40 €/pax

Y TAMBIÉN ARROCES

Arroz de codorniz

Arroz de cigalas

36 €

○ CARNES

Steak tartare

Pierna de cabrito lechal

Pichón salvaje rustido

Solomillo de vaca Salers con salsa de foie

Presa ibérica con pimiento del cristal

38 €

HOY SUGERIMOS

Calamarcito relleno de setas de temporada y butifarras

Taco de merluza del Cantábrico con pimiento de cristal

Merluza en salsa verde con almejas gallegas

Entrecote de vaca vieja con piparras

Setas de temporada con yema de huevo

36 €

Y PARA TERMINAR

Carro de quesos

18 €

Flan de yema Bernadó

Coulant de chocolate y sorbete de frambuesa

Milhojas de fresitas con helado de pistacho

Babá ron con helado de vainilla

14 €