

“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 otoño

Crema de calabaza ecológica

Alubias de santa Pau con puerro confitado

Berenjena asada con burrata de la Puglia

Coliflor asada con endivias y rábano

24 €

SEGUIMOS CON PESCADOS

Sashimi de Atún Balfegó con judía tierna

Taco de merluza del Cantábrico con pimiento de cristal

Merluza en salsa verde con almejas gallegas

Suquet de rape

Lubina salvaje a la sal (2pax)

40 €

Y TAMBIÉN ARROCES

Arroz de setas de temporada

Arroz de cigalas

36 €

O CARNES

Steak tartare

Pierna de cabrito lechal

Solomillo de vaca Salers con salsa de foie

38 €

HOY SUGERIMOS

Calamarcito relleno de setas y butifarras

Setas de temporada con yema de huevo

Faisán de caza con hinojo y col

Entrecote de vaca con piparras

36 €

Pescado del día (2 pax)

40 €

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 €