

“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

Alcachofas de Tudela al natural 18 €

Menestra de verdura de la Ribera de Navarra 20 €

Guisantes lágrima del Maresme con yema de huevo 36 €

Habitas del Prat con butifarra de Perol 26 €

Berenjena asada con burrata de la Puglia 24 €

Espárragos blancos de Cabanillas al natural 20 €

SEGUIMOS

Sashimi de Atún Balfegó con judía tierna 40 €

Taco de merluza del Cantábrico con pimiento de cristal 40 €

Lubina salvaje a la sal (2 pax) 82 €

Rodaballo salvaje con patata panadera (2 pax) 90 €

Y TAMBIÉN ARROCES

Arroz de ave 36 €

Arroz de cigalas 36 €

Arroz de verdura 34 €

○ CARNES

Steak tartare 38 €

Pierna de cabrito lechal 38 €

Solomillo de vaca Salers con salsa de foie 38 €

Entrecote de vaca con espárragos verdes 38 €

Y PARA TERMINAR

Carro de quesos 20 €

Flan de yema Bernadó 12 €

Coulant de chocolate y sorbete de mango 14 €

Mousse de yogur, fresón del Maresme y albahaca 14 €

Torrija Alma con helado de torrija 14 €