

“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 25 €*
- Menestra de verdura de la Ribera de Navarra 25 €*
- Guisantes lágrima del Maresme con yema de huevo 36 €*
- Habitas del Prat con butifarra de Perol 26 €*
- Berenjena asada con burrata de la Puglia 25 €*
- Espárragos blancos de Cabanillas al natural 30 €*

#### 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 40 €*
- Arroz de cigalas 40 €*
- Arroz de verdura 40 €*

○ CARNES

*Steak tartare* 40 €

*Pierna de cabrito lechal* 40 €

*Solomillo de vaca Salers con salsa de foie* 40 €

*Entrecote de vaca con espárragos verdes* 40 €

Y PARA TERMINAR

*Carro de quesos* 25 €

*Flan de yema Bernadó* 15 €

*Coulant de chocolate y sorbete de mango* 15 €

*Mousse de yogur, fresón del Maresme y albahaca* 15 €

*Torrija Alma con helado de torrija* 15 €