

“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) 95 €*

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 €