

“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

*Carpaccio de tomate con ventresca de bonito* 25 €

*Salmorejo con berenjena y huevo de codorniz* 25 €

*Ajo blanco con almendra tierna* 26 €

*Berenjena asada con burrata de la Puglia* 25 €

*Ensalada de verano con cítricos* 16 €

#### 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 piparras de la Ribera de Navarra* 40 €

Y PARA TERMINAR

*Carro de quesos* 25 €

*Flan de yema Bernadó* 15 €

*Coulant de chocolate y sorbete de cereza* 15 €

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

*Crema de naranja, caramelo y helado de almendra* 15 €