

Entrantes

	Ración	½ Ración
<i>Caramelo crujiente de queso camembert con chutney de mango y salsa de frutos rojos</i>	5,90 (unidad)	
<i>Crema de setas de temporada con huevo de codorniz, foie y puntas de espárragos</i>	7,90	----
<i>Croquetas caseras de Petit Comité: De boletus edulis, de rape y gambas y de queso azul con nueces, a elegir o mezclar</i>	10,90	6,90
<i>Huevo Poché sobre crema de foie con duxelle de hongos y patata paja</i>	11,90	----
<i>Cebiche de pez mantequilla con batata, chiles dulces, cebolla roja, cilantro y lima</i>	13,50	8,20
<i>Tartar de salmón fresco con tomate concassé, aguacate, cebolleta y escarola</i>	13,90	8,50
<i>Yemas de espárragos blancos DO Navarra sobre muselina de boletus, carpaccio de champiñón y cecina de Leon</i>	14,50	8,70
<i>Wok de mollejas de cordero con quínoa y verduras</i>	14,50	8,70
<i>Pulpo a la parrilla sobre patatas al pimentón y espuma de espárragos blancos de Navarra y trufa</i>	14,90	8,90
<i>Daditos de rabo de toro empanado en cereales con su jugo y verduras a la crema</i>	14,90	8,90
<i>Vieiras braseadas sobre muselina de coliflor ahumada, tirabeques y huevas de pez volador</i>	16,90	9,90
<i>Trio de quesos artesanales: de vaca, de oveja y de cabra, según la selección del Chef (Comte, Manchego, Sainte Maure, Reblochon, Camembert, Idiazábal, etc.)</i>	18,50	----
<i>Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez</i>	21,90	13,50
<i>Mí-cuit de foie con tostas de pan y reducción de Pedro Ximénez</i>	21,90	13,50
<i>...Copita de Sauternes (vino dulce francés)...</i>	4,00	----
<i>Caviar Imperial Baikal 000 (20 grs) acompañado con vodka Premium de República Checa</i>	79,00	----

Ensaladas

<i>Ensalada de espinacas con queso de cabra, chutney de mango y vinagreta de miel y mostaza</i>	11,90	6,90
<i>Ensalada de setas con jamón de pato, foie mi cuit, vinagreta de manzana y piñones al balsámico</i>	14,90	8,90
<i>Ensalada de mar, con gambas enteras, pulpo templado y su vieira, con vinagreta de yogurt, jengibre y lima</i>	16,50	9,50

Arroces y pastas

	Ración	½ Ración
<i>Paella ciega de chipirón y gambas al azafrán con al-i-olí</i>	15,90	----
<i>Tagliatelle fait maison con gambas y boletus en salsa cremosa de azafrán</i>	17,50	----
<i>Fideuá tostada de confit de pato y alcachofas con foie rustido y ali-oli de miel</i>	17,90	----

Pescados

<i>Chipirones a la plancha con cebolla roja confitada, salsa romescu y chips</i>	17,50	----
<i>Suprema de merluza del Cantábrico con salsa de cava, gambas y bimi</i>	18,90	----
<i>Lomo de lubina sobre ragout de puerro y chipirones en salsa de carabinero</i>	19,90	----
<i>Taco de atún rojo de almadraba con emulsión de soja y miel y tallarines de patata al vinagre de arroz con sésamo</i>	22,90	16,90

Carnes

<i>Magret de pato escalopado con salsa de arándanos, berenjenas estofadas y aroma de cítricos y frambuesas</i>	17,90	----
<i>Carrillada de ternera rellena de boletus con compota de calabaza y su jugo al Oporto</i>	17,90	----
<i>Presa ibérica a la brasa sobre meloso de patata, rúcula y salsa de setas y trufa</i>	18,50	----
<i>Carré de cordero con verduras salteadas y patata confitada al jugo de romero</i>	19,90	----
<i>Steak tartar al estilo Francés preparado en sala con patatas puente nuevo</i>	21,90	----
<i>Solomillo de ternera de Guadarrama con salsa de foie y su gratin dauphinois</i>	21,90	16,50
... Rossini (foie fresco a la plancha)..	4,00	2,50

Postres

<i>Sorbete coronel de limón al cava</i>	4,50
<i>Crème brûlée con frutos del bosque y menta fresca</i>	4,90
<i>Tarta rota de queso idiazábal con higos confitados y caramelo de Patxaran</i>	5,90
<i>Tiramisú casero con crema inglesa</i>	5,90
<i>Tarta fina de manzana tibia con helado de vainilla</i>	6,90
<i>Soufflé de chocolate con helado de violeta y pistacho verde</i>	6,90
<i>Café gourmand (café o té y selección de mini postres)</i>	6,90

Y por último...

<i>Gin-tonic especial de la casa: Gvine, fresas, lima y bayas de enebro</i>	12,00
<i>Vodka-tonic especial de la casa: Babicka, picotas y licor de mora</i>	12,00

Si tiene algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria, se ruega lo comuniqué al Maître