

Entrantes

	Ración	½ Ración
<i>Caramelo crujiente de queso camembert con chutney de mango y salsa de frutos rojos</i>	7,90 (unidad)	
<i>Gazpacho tradicional con sorbete de manzana ácida y tartar de langostino</i>	8,90	----
<i>Huevo Poché sobre crema de foie con duxelle de hongos y patata paja</i>	12,90	----
<i>Croquetas caseras de Petit Comité: De boletus edulis, de rape y gambas y de queso azul con nueces, a elegir o mezclar</i>	12,90	7,90
<i>Sartén de hongos salteados y yema de huevo de corral con trufa</i>	13,90	----
<i>Cebiche de pez mantequilla con batata, chiles dulces, cebolla roja, cilantro y lima</i>	14,50	8,90
<i>Tartar de salmón fresco con tomate concassé, aguacate, cebolleta y escarola</i>	15,50	9,50
<i>Daditos de rabo de toro empanado en cereales con su jugo y verduras a la crema</i>	15,70	9,70
<i>Pulpo a la parrilla sobre patatas al pimentón y espuma de espárragos blancos de Navarra y trufa</i>	15,90	9,70
<i>Yemas de espárragos blancos DO Navarra sobre muselina de boletus, carpaccio de champiñón y cecina de Leon</i>	16,50	9,90
<i>Vieiras braseadas sobre muselina de coliflor ahumada, tirabeques y huevas de pez volador</i>	16,90	9,90
<i>Tartar de atún rojo con salsa Ponzu, cebollino y alga wakame</i>	18,90	11,50
<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>	19,90	----
<i>Mí-cuit de foie con tostas de pan y reducción de Pedro Ximénez</i>	22,90	14,50
<i>Jamón de bellota 100% ibérico "Selección Gourmet Julian Martin"</i>	29,90	19,90
<i>Caviar Imperial Baikal 000 (20 grs) acompañado con vodka Premium de la República Checa</i>	79,00	----

Ensaladas

<i>Ensalada de espinacas con queso de cabra, chutney de mango y vinagreta de miel y mostaza</i>	13,90	----
<i>Ensalada Périgourdine con foie gras mi cuit, Jamón y mollejas de pato confit con vinagreta de frambuesa</i>	15,90	----
<i>Ensalada de mar con gambas, pulpo templado y vieira, con vinagreta y flambeada al Pastis</i>	16,50	----

Arroces y Pastas

	Ración	½ Ración
<i>Tagliatelle fait maison con gambas y boletus en salsa cremosa de azafrán</i>	18,90	----
<i>Paella ciega de chipirón y gambas al azafrán con ali-oli</i>	19,50	----
<i>Fideuá tostada de confit de pato y alcachofas con foie rustido y ali-oli de miel</i>	19,90	----

Pescados y Mariscos

<i>Chipirones a la plancha con cebolla roja confitada, salsa romescu y chips</i>	18,50	----
<i>Suprema de merluza del Cantábrico con salsa de cava, gambas y bimi</i>	19,50	----
<i>Lomo de bacalao sobre cama de patata y hummus con pimientos rojos asados</i>	19,90	----
<i>Taco de atún rojo de almadraba con emulsión de soja y miel y tallarines de verdura salteados</i>	22,90	16,90

Carnes

<i>Carrillada de ternera rellena de boletus con compota de calabaza y su jugo al Oporto</i>	18,90	----
<i>Magret de pato escalopado con salsa de arándanos, atadillo de judías verdes y pastel de patata</i>	19,50	----
<i>Presa ibérica a la brasa sobre meloso de patata, rúcula y salsa de setas y trufa</i>	20,90	----
<i>Steak tartar al estilo Francés preparado en sala con patatas Puente Nuevo</i>	22,90	----
<i>Solomillo de ternera con gratin Dauphinois y atadillo de judías verdes, salsa a elegir</i>	22,90	16,50
<i>Solomillo de ternera Rossini (foie fresco a la plancha) y su guarnición</i>	25,90	19,50
<i>Carré de cordero con verduras salteadas y patata confitada al jugo de romero</i>	26,90	----

Postres

<i>Sorbete coronel de limón al cava</i>	4,90
<i>Crème brûlée con frutos del bosque y menta fresca</i>	5,50
<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>Fondant de chocolate negro con crema de chocolate blanco, caramelo y helado de vainilla</i>	7,20
<i>Café gourmand (café o té y selección de mini postres)</i>	7,20

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