

TAPAS

Tortilla de patata Petit	3 €
Rilletes de oca con tostas de pan	3 €
Ensaladilla Rusa Petit	3 €
Flor de alcachofa confitada con jamón ibérico	4 €
Canelones de salmón ahumado y chasca	4 €
Trío de croquetas (boletus, gambas, gorgonzola)	4 €
Caramelo de Camembert con mango y frambuesa	4 €
Vieira braseada sobre muselina de coliflor ahumada	4 €
Dadito de rabo de toro empanado en cereales	4 €
Blinis con huevos de codorniz, foie y trufa	5 €
Carrillada de ternera rellena de boletus y calabaza	5 €
Huevo Poché con foie, hongos y patatas paja	5 €
Foie mi-cuit con tostas	6 €
Caviar Imperial Baikal 000 (20 grs) con blinis	50 €

PARA COMPARTIR

Pimientos del padrón	9 €
Huevos rotos con patatas fritas y jamón ibérico	12 €
Tartar de salmón con aguacate y guacame	14 €
Ceviche de pez mantequilla	14 €
Tabla de quesos selección del Chef	14 €
Mollejas de ternera lechal a la plancha	14 €
Pulpo braseado con puré al pimentón y espuma de esparrago	15 €
Chipirones a la plancha con cebolla roja	15 €
Jamón Ibérico de bellota Julián Martín	22 €

PASTA Y ARROZ

Paella ciega de chipirón y gamba	18 €
Fideuá de confit de pato, alcachofas y foie con ali-oli de miel	18 €

ENSALADAS

De espinacas, queso de cabra, mango y vinagreta de miel	10 €
Périgourdine con foie mi cuit, jamón y mollejas de pato	12 €
De mar con gambas, pulpo y vieira, flambeada al Pastis	13 €
Yemas de espárrago con cecina y champiñón	12 €

PESCADO

Tataki de atún rojo con salsa ponzu y guacame	17 €
Merluza con salsa de cava, gambas y bimi	17 €
Lomo de bacalao sobre patata, hummus y pimiento asado	17 €
Ostras francesas (por encargo)	3 €/ud

CARNE

Presalada ibérica con puré de patata y salsa de setas y trufa	17 €
Solomillo de ternera con judías verdes y gratin dauphinois	19 €
Steak tartar preparado en sala	21 €
Carré de cordero con verduras salteadas	23 €
Lomo de vaca vieja con patatas fritas y pimientos padrón (x2)	30 €
Magret de pato, judías verdes y gratin dauphinois (x2)	32 €

POSTRES

Helado (2 bolas a elegir)	4 €
Crème brûlée	5 €
Tiramisú casero con crema inglesa	5 €
Tarta rota de queso idiazábal con higos confitados	5 €
Tarta fina de manzana tibia con helado de vainilla	6 €
Fondant de chocolate, con caramelo y helado de vainilla	6 €
Café Gourmand (café o té y selección de mini postres)	7 €