

### **Para picar...**

Calamares a la andaluza	8,00
Patatas bravas	4,80
Croquetas de jamón ibérico	6,50
Croquetas de boletus	7,50
Jamón ibérico	16,00
Surtido de quesos	12,00
Filete de anchoa del Cantábrico	8,50
Costillar de cerdo a baja temperatura y acabado a la brasa	9,50
Pan de coca con tomate	3,00

### **Entrantes**

Ensalada de temporada	7,00
Ensalada de burrata, rúcula, higos, jamón, piñones y aceite de albahaca	10,50
Ensalada de salmón marinado con vinagreta de mango	11,50
Gazpaxo de remolatxa y fresas	8,00
Tartar de salmón con guacamole y sirope de dátil	15,00
Carpaccio de solomillo de vaca relleno de foie gras y jamón ibérico	16,00
Fesols de la Garrotxa, panceta ibérica y calamares	11,50
Espárragos verdes a la brasa, holandesa de Idiazábal	9,80
Canelón de pollo de corral y foie, bechamel trufada	11,00

### **Arroces**

Arroz meloso con conejo, alcachofas y trompeta de la muerte	16,00
Arroz negro con sepia y gamba roja	18,00

### **Pescados**

Lubina a la parrilla, espárragos verdes y crema de raíz de apio	13,50
Bacalao gratinado con “allioli” de manzana y ratatouille de verduras	18,50
Pata de pulpo a la parrilla, crema de moniato, espárragos y bimi	24,00

### **Carnes**

Picantón a la parrilla con verduras de temporada	16,00
Presa ibérica en dos cocciones marinada con mostaza antigua	19,00
Rabo de vaca rellena de foie y boletus con salsa de vino especiado	18,00
Paletilla cordero con parmentier de Idiazábal y migas de almendra	19,50
Chuletón de vaca vieja madurada (600grs)	26,50
Chuletón de vaca vieja madurada (1,100grs)	48,50
Magret de pato francés con peras al vino, foie y briox especiado	18,50

### **Postres**

Coulant de chocolate con helado de canela	6,50
Pastel de mató con galleta de miel	6,50
Carpaccio de piña con crema quemada de leche de coco	5,50
Mouse de chocolate blanco, gel de naranja y helado de pistacho	6,00
Sopa de fresas con helado de leche de coco	6,00
Crema catalana con frutos rojos	4,80

Precios con iva incluido

Las personas con alergias o intolerancias consulten al camarero para posibles cambios en algunos de nuestros platos