

Nuestra Carta

Entrantes fríos

Jamón Ibérico de bellota corte a cuchillo ● 28€

Ensalada templada de langostinos fritos con mayonesa de Shichimi y daikon ● 18€

Milhojas de Foie y queso crema, puré de manzana y pan cristal ● 19€

Entrantes calientes

Pulpo y oreja de cerdo sobre parmentier y membrillo marinado en mirín ● 22€

Flor de alcachofa, coliflor tostada y sal de Jamón ● 16€

Nuestros Pescados

Lomo de atún rojo, ajoblanco y mini verduras ● 25€

Corvina Salvaje asada con pico de gallo y brotes ● 24€

Merluza Romana confitada a baja temperatura, ensalada coleslaw ● 24€

Nuestras Carnes

Falda de cordero muy melosa con pesto y pastel de patata ● 20 €

Solomillo de ternera al oporto con foie y patata asada ● 28€

Lomo de ciervo asado, crema de cebolla tostada, láminas de portobello y aceite de cacao ● 25€

De postre

Torrija de yema tostada, toffe salado y helado ● 9€

Tarta de queso y fresas salteadas en vainilla ● 9€

Piña colada en texturas ● 8€

Sorbete de limón al cava ● 7€

Por favor, informe previamente a nuestro personal en caso de alergias o intolerancias

Servicio de pan por persona ● 1,5 €

Todos los precios tienen el IVA incluido

Our A la Carte Menu

Cold Starters

Hand carved acorn fed Iberian ham ● €28

Warm salad with fried prawns with Shichimi and daikon mayonnaise ● €18

Foie gras and cream cheese mille-feuille, apple purée and crystal bread ● €19

Hot Starters

Octopus and pork ear on parmentier and quince marinated in mirin ● €22

Artichoke flower, roasted cauliflower, and ham salt ● €16

Our Fish

Red tuna loin, ajoblanco, and baby vegetables ● €25

Baked wild sea bass with pico de gallo and sprouts ● €24

Low-temperature battered hake confit, coleslaw salad ● €22

Our Meat

Honeyed lamb flank with pesto and potato cake ● €20

Veal sirloin in Port with foie gras and roasted potatoes ● €28

**Roasted venison loin, roasted onion cream, sliced portobello
and cocoa oil ● €25**

Dessert

Toasted yolk French toast, savoury toffee and ice cream ● €9

Cheesecake with vanilla sautéed strawberries ● €9

Piña colada in textures ● €8

Lemon sorbet with cava ● €7

Please inform our staff if you have any allergies or food intolerances

Bread service ● €1.50 per person

All prices include VAT

Notre Carte

Entrées froides

Jambon Ibérique de gland coupé au couteau ● 28€

Salade tiède de crevettes frites avec mayonnaise de Shichimi et daikon ● 18€

Millefeuille de Foie et fromage crémeux, purée de pomme et pain cristal ● 19€

Entrées chaudes

Poulpe et pied de cochon sur parmentier et coing mariné dans le mirin ● 22€

Fleur d'artichaut, chou-fleur grillé et sel de jambon ● 16€

Nos poissons

Filet de thon rouge, ail blanc et petits légumes ● 25€

Courbine sauvage grillée avec sauce mexicaine (pico de gallo) et pousses ● 24€

Merlu à la romaine confit à basse température, salade coleslaw ● 24€

Nos viandes

Bavette d'agneau très tendre avec pesto et gâteau de pomme de terre ● 20€

Filet de veau au Porto avec foie et pommes de terre grillées ● 28€

Filet de cerf grillé, crème d'oignon grillé, champignons de Paris coupés et huile de cacao ● 25€

Desserts

Pain perdu de jaune d'œuf grillé, caramel salé et glace ● 9€

Tarte au fromage et fraises revenues dans de la vanille ● 9€

Piña colada en textures ● 8€

Sorbet de citron au cava ● 7€

Veuillez informer notre personnel à l'avance en cas d'allergies ou d'intolérances.

Service de pain par personne ● 1,5 €

Taxes incluses

Unsere Speisekarte

Kalte Vorspeisen

Iberischer Schinken aus Eichelmast, handgeschnitten ● **28 €**

Warmer Salat von gebratenen Garnelen mit Shichimi-Mayonnaise und Daikon ● **18 €**

Millesfeuille aus Entenleber und Frischkäse, Apfelmus und knuspriges Brot ● **19 €**

Warme Vorspeisen

Krake und Schweinsöhrchen à la Parmentier, Quitte in Mirin-Marinade ● **22 €**

Artischockenherzen, gerösteter Blumenkohl und Schinkensalz ● **16 €**

Unsere Fischgerichte

Filet vom Roten Thunfisch, Ajoblanco und kleines Gemüse ● **25 €**

Wilder Seebarsch mit Pico de Gallo und Sprossen ● **24 €**

Panierter Seehecht schonend confiert, Krautsalat ● **24 €**

Unsere Fleischgerichte

Zarte Lammbrust mit Pesto und Kartoffelauflauf ● **20 €**

Rinderfilet mit Leberpastete und Bratkartoffeln ● **28 €**

Gebratener Rehrücken, Röstzwiebelcreme, Portobello-Blätter
und Kakaoöl ● **25 €**

Nachspeise

Armer Ritter und Salz-Toffee, Eis ● **9 €**

Käsekuchen und Erdbeeren, in Vanille sautiert ● **9 €**

Piña Colada in verschiedenen Texturen ● **8 €**

Zitronensorbet mit Sekt ● **7 €**

Informieren Sie unser Personal bitte im Voraus über Allergien oder Unverträglichkeiten

Brot pro Person ● 1,50 €

Preise inkl. MwSt.