


















ARROCES / RICE

- Paella de marisco "tot pelat" / Sea food paella "tot pelat"
(''completely naked'')
-   20 €
- Arroz meloso de magret de pato y setas de
temporada / Muddy rice with duck magret and seasonal
mushrooms
- 20 €
- Arroz seco o caldoso de bogavante / Creamy or dried rice with
Norway lobster
-   28 €
- (Precio por pax. Mín 2 pax) / (Price per pax. Min 2 pax)

PESCADO / FISH

- Fricandó de rodaballo con vieiras confitadas / Turbot fillets
with traditional suce and candied scallops
-    26 €
- Pescado de mercado con verduras a la brasa / Market fish
with grilled vegetables
-  24 €
- Tartar de atún rojo con aguacate, tomate y perlas de
wasabi / Bluefin tuna tartare with avocado, tomato and
wasabi pearls
-   25 €





CARNES / MEATS

- Confit de pato con salsa de naranja y patatas / Duck confit
with orange sauce and potatoes
-  21 €
- Cochinillo a baja temperatura con pure de berenjena
ahumada y ajos tiernos a la plancha / Low temperature
suckling pig with smoked eggplant puree and grilled tender
garlic
-  25 €
- Nuestro steak tartar de solomillo de vaca / Our beef
tenderloin steak tartar
-      21 €







CARNES A LA BRASA / GRILLED MEATS

- Chuletón de vaca 800 gr +/- maduración de 30 días con
guarnición / T-bone steak 800 gr +/- 30-day maturation with
garnish
- 40 €
- Filete de vaca y foie caramelizado con salsa de carne y puré de
boniato / Beef steak and caramelized foie gras with meat
sauce and mashed potatoes
-   22 €






ARROCES / RICE

- Paella de marisco "tot pelat" / Sea food paella "tot pelat"
(''completely naked'')
-   20 €
- Arroz meloso de magret de pato y setas de
temporada / Muddy rice with duck magret and seasonal
mushrooms
- 20 €
- Arroz seco o caldoso de bogavante / Creamy or dried rice
with Norway lobster
-   28 €
- (Precio por pax. Mín 2 pax) / (Price per pax. Min 2 pax)


PESCADO / FISH

- Fricandó de rodaballo con vieiras confitadas / Turbot fillets
with traditional suce and candied scallops
-    26 €
- Pescado de mercado con verduras a la brasa / Market fish
with grilled vegetables
-  24 €
- Tartar de atún rojo con aguacate, tomate y perlas de
wasabi / Bluefin tuna tartare with avocado, tomato and
wasabi pearls
-   25 €









CARNES / MEATS

- Confit de pato con salsa de naranja y patatas / Duck confit
with orange sauce and potatoes
-  21 €
- Cochinillo a baja temperatura con pure de berenjena
ahumada y ajos tiernos a la plancha / Low temperature
suckling pig with smoked eggplant puree and grilled tender
garlic
-  25 €
- Nuestro steak tartar de solomillo de vaca / Our beef
tenderloin steak tartar
-      21 €

CARNES A LA BRASA / GRILLED MEATS

- Chuletón de vaca 800 gr +/- maduración de 30 días con
guarnición / T-bone steak 800 gr +/- 30-day maturation
with garnish
- 40 €
- Filete de vaca y foie caramelizado con salsa de carne y puré
de boniato / Beef steak and caramelized foie gras with meat
sauce and mashed potatoes
-   22 €

PLATOS PARA NIÑOS / CHILDREN'S MENU





- Nuggets con patatas fritas / Nuggets with chips   8€
- Pasta a la boloñesa / Pasta with bolognese sauce   8€
- Hamburguesa al plato con patatas fritas / Hamburger served on a plate with french fries  8.50€
- Surtido de mini pizzas / Selection of mini pizzas    4.50€

POSTRES / DESSERTS

- Coulant de chocolate con helado de stracciatella / Chocolate coulant with stracciatella ice cream    8.50€
- Coca de cremoso de chocolate blanco y maracuyá con crumble de canela / Creamy white chocolate and passion fruit coca with cinnamon crumble  8.50€
- Torrija caramelizada con helado de canela / Caramelized French toast with cinnamon ice cream    8€
- Tiramisú con helado de café / Tiramisu with coffee ice cream    8.50€
- Ensalada de frutas con sorbete de mango / Fruit salad with mango sorbet   8€
- Selección de quesos con mermelada y tostadas / Cheese platter with jam and toasts   10€
- Helados y sorbetes artesanos (fresa, limón, vainilla, chocolate, mango, avellana, stracciatella) / A variety of ice cream and artisan sorbets (strawberry, lemon, vanilla, chocolate, mango, hazelnut, stracciatella)    6€

Todos los precios con IVA incluido. / All prices with VAT included.

PLATOS PARA NIÑOS / CHILDREN'S MENU

- Nuggets con patatas fritas / Nuggets with chips   8€
- Pasta a la boloñesa / Pasta with bolognese sauce   8€
- Hamburguesa al plato con patatas fritas / Hamburger served on a plate with french fries  8.50€
- Surtido de mini pizzas / Selection of mini pizzas    4.50€

POSTRES / DESSERTS

- Coulant de chocolate con helado de stracciatella / Chocolate coulant with stracciatella ice cream    8.50€
- Coca de cremoso de chocolate blanco y maracuyá con crumble de canela / Creamy white chocolate and passion fruit coca with cinnamon crumble  8.50€
- Torrija caramelizada con helado de canela / Caramelized French toast with cinnamon ice cream    8€
- Tiramisú con helado de café / Tiramisu with coffee ice cream    8.50€
- Ensalada de frutas con sorbete de mango / Fruit salad with mango sorbet   8€
- Selección de quesos con mermelada y tostadas / Cheese platter with jam and toasts   10€
- Helados y sorbetes artesanos (fresa, limón, vainilla, chocolate, mango, avellana, stracciatella) / A variety of ice cream and artisan sorbets (strawberry, lemon, vanilla, chocolate, mango, hazelnut, stracciatella)    6€

Todos los precios con IVA incluido. / All prices with VAT included.