

## **ENTRANTES**

---

Jamón de bellota con pan de cristal	24 €
Ensalada de marisco	12 €
Huevo a baja temperatura con espárragos, Jamón Ibérico y trufa	13 €
Tataki de atún rojo con miso, ajo negro y ensalada de Mar	16 €
Pulpo con tres quinoas, guacamole y Kimchee	15 €
Gambas a la brasa con pesto	18 €
Carpacho de ternera con parmesano, alcaparras y rábano picante	15 €
Foie gras con brioche y ratafia	15 €
Consomé de pescado con tartar de atún	10 €

## **ARROCES Y PASTAS**

---

Espagueti con pollo, cherries, beicon, albahaca y mozzarella	13 €
Pasta con frutos del mar	16 €
Risotto con jamón, guisantes y salvia	18 €
Arroz de espárragos, espinacas y rúcula	16 €
Arroz de marisco / Fideuá de marisco	20 €

## **PESCADOS Y CARNES**

---

Bacalao con pil pil de guisantes, panceta y chipirones	21 €
Rape con bogavante	24 €
Lenguado meunière	<b>Precio según mercado</b>
Presa Ibérica con setas, estragón y patatas parisinas	18 €
Solomillo de ternera a la brasa con patata trufada y calçots	25 €
Pichón con dátiles y castañas de foie	26 €
Entrecot de Wagyu (350 gr )	60 €

## **MENÚ DEL CHEF (7 Platos)----- 46 €**

( Servido en mesa completa)

10% IVA incluido