

Nuestras Ostras special daniel sorlut nº2

Natural 33€ (5,5€ la pieza)

Mignonette (escalonias y vinagre de vino tinto) 36€ (6€ la pieza)

Greta Garbo (salmón ahumado, huevas de salmón y wasabi) 39€ 🍷 (6,5€ la pieza)

Lujo (caviar Osetra (10gr.) y crème fleurette) 49€ 🍷

Entrantes Fríos

Paletilla Bellota 100% Iberica D.O. Jabugo y pan&tomate 25€ 🍷

Carpaccio de gamba roja de Palamós 29€ 🍷

Tartare de bogavante con parmentier de patata 33€ 🍷🍷

Tartare de salmón, queso feta y remolacha 22€ 🍷

Nuestro foie gras mi-cuit & brioche de nueces 23€ 🍷🍷🍷

Terrina de Roquefort, ciruelas y nueces & brioche de nueces 19€ 🍷🍷🍷

Mini tartare de ternera con ostras 26€

Entrantes Calientes

Vieiras a la plancha al cava 24€ 🍷🍷

Pulpo con parmentier de patata ligeramente ahumado 21€ 🍷

Hueso de tuétano con steak tartare y tostaditas 25€ 🍷

Hueso de tuétano con vieiras, parfait d'erizo y tostaditas 28€ 🍷🍷🍷

Extra brioche de nueces 2,5€ o pan con tomate 5€

Las Carnes

Steak tartare cortado a mano preparado al momento con tostadas o patatas fritas 29€ 

Solomillo de ternera a la plancha con guarnición 28€

Salsa pimienta, bearnesa o mantequilla de finas hierbas 3€ 

Solomillo de ternera, salsa de boletus y aceite de trufa 32€ 

Solomillo de ternera, salsa de vino tinto y hígado fresco de pato a la plancha 40€

Costillar de cordero al horno con crosta de hierbas 36€ 

Crujiente de manitas de cerdo deshuesadas con vieiras 30€  

Pichón de sangre con hígado fresco de pato a la plancha 35€

Casquería de Ternera

Riñones de ternera 20€

Callos de ternera con calamar/sin calamar 25€/20€

Lengua de ternera con salsa vino tinto 22€

Servicio de pan, aperitivos y petits fours de elaboración propia 4€

Si sufre alguna alergia o intolerancia alimentaria,

avise al personal de sala.

Todos nuestros platos pueden contener trazas de gluten, huevo, pescado, crustáceos, soja, leche, frutos con cáscara, apio, mostaza, sésamo, molusco y sulfito.

Alérgenos alimentarios

 Gluten

 Lactosa

 Nueces

 Crustáceos