

Bebidas alcohólicas



Sauvignon Blanc

8

Pasta



Espaguetis con sardinas

7

Pizza



Club

Platos de pasta



Ravioli

9

Platos principales



Bacalao

Platos de pescado



Croquetas de pescado

7

Marisco



Marisco

Bebidas



Té

Pescados



Lubina con caldo de galeras, estofado de caracoles

52
€



Lenguado asado, reposado en “marinera” de percebes, láminas de pulpo, calabaza y azafrán

53
€



Ventresca de atún rojo, lima kaffir, berro e hinojo en crudo

54
€



Risotto de cítricos, berberechos y erizos al piment d'espelette

46
€

Arranque en frío



Salsa

Carne de pollo



Pan

Rigatoni



Rigatoni à la Chef

10

Carnes



Pichón a la brasa, picadita cítrica de alcaparras, oliva negra, salsa ahumada de zanahoria y galanga

52
€



Solomillo de vaca asado sobre lecho de clorofila de acelgas y bombón de queso

53
€



Manitas de cerdo duroc rellenas de chalota negra, bimi y membrillo

49
€



Liebre “a la royal” lasarte

60
€



Paletilla de cordero a baja temperatura, setas silvestres, salsa agliata y matices lácteos acidulado

52
€

Entrantes



Ensalada de verduras y pétalos, hierbas, brotes con crema de lechuga y bogavante

33
€



Gamba roja templada sobre un fondo marino, hinojo y emulsión de su coral

35
€



Sopa de jamón ibérico y albahaca, mini canelón de rabo y tortellini de berenjena

28
€

Postres (recomendamos su elección al principio)



Crema helada de mandarina con maria luisa, gelée de naranja y perlas de limón

23
€



Cacao, ajo negro fermentado, frambuesa y azúcar moscovado

23
€



Torrijas con crema helada de café con leche y ciruelas compotadas

23
€



Crema cuajada a la trufa blanca, pera y avellana

31
€



Soufflé de chocolate con helado de té earl grey

23
€

Senza categoria



Jamón Ibérico de Bellota Gran Reserva

36
€



Botella de vino



Las bebidas



Desertos



Postre



Foie Gras