

## Dessert

---



**Ensalada de frutas con sorbete de mango**



**Banda de mousse de chocolate negro chantilly**

## Bebidas

---



**una copa de vino , cerveza refrescos o agua**



**Café o Infusión**

## Aperitivo

---



**Croquetas de bacalao con alioli (4 ud)**



**Puerros asado, recuit y vinagreta de ceiza**



**Berenjena escalivada con miel de pino y piñones**

## Pizza - Mini Ø 24cm

---



**Pasión**

9  
€

## Los más pedidos

---



**Euforia**

9  
€

## Helados

---



**Helado de Vainilla**

## Entree

---



**Turnedo de atún a la pimienta verde, parmentier de cebolla y acelgas de colores**



**Canelon de rustido con trompetas de la muerte, salsa sobise de ceps**



**Macarrones del cardenal con secreto ibérico**

## rollos de crema

---



**Blank**

6  
€

## PRINCIPAL

---



**Turnedó de atún a la pimienta verde , parmentier de cebolla y acelgas de colores**



**Macarones del cardenal con secreto ibérico**



**Cocotte lutee de lubina , orechiette y caldo de gamba**



**Canelon de rustido con trompetas de muerte , salsa soubise de ceps**

## Freedom

---



**Michelangelo pizza/brioche**

16  
€



**Oxtail sandwich with olivada cream cheese**

9  
€



**Cro-Fre , smoked salmon with dill tartare**

16  
€



**Cod croquettes with roasted-garlic and parsley aioli**

12  
€

## Blank

---



**Confit tomatoes, burratina and basil oil**

13  
€



**Roasted aubergine with pine honey and pine nuts**

13  
€



**Roasted leeks, recuit (curd) and ash vinaigrette**

13  
€

## Creative passion

---



**Carpaccio of langoustines, sour cream with caviar, lime and chives**

28  
€



**Carpaccio of vegetables with winter herbs**

15  
€



**Carpaccio of roastbeef and beef cecina, toasted almonds and Parmesan powder**

20  
€

## Frustration

---



**Beetroot cooked in clay crust with cream cheese and truffle sauce**

28  
€



**“Cocotte Lutée” with sea bass, Orecchiette and black truffle**

28  
€



**Codillo de cordero, cocido al horno con hierbas provenzales**

28  
€



**Carillera de buey y polenta de alcachofa**

28  
€

## Surprise

---



**Tuna tournedos with green peppercorn, onion parmentier and multicoloured chard**

25  
€



**“Croute De Gratin Dauphinoise (potatoes), leek demi-glace**

16  
€

## Nostalgia

---



**Cannelloni of roasted meats with black chanterelles, porcini soubise sauce**

18  
€



**Cardenal macaroni pasta baked with Iberico pork and Parmesan bechamel sauce**

18  
€

## Sweet satisfaction

---



**Concentration**

8  
€

## Sin clasificar

---



**croquetas de bacalao y alioli de ajos asados 1u por persona**



**Pan rustico y bastoncillos con mantequillas**



**Libertad**

10  
€



**Artisan cured meats, pork rinds, pig's trotters with pistachios and pickles**

16  
€



**Rustic bread and breadsticks with assorted butter (smoked, Espelette and algae)**

6  
€



**Vegetable crudités with dips: cumin hummus, turmeric hummus and tahini**

16  
€