

Algunas sugerencias para picias...

	€
<i>Jamón Ibérico de Bellota (D.O. Guijuelo) y pan con tomate</i>	24,85
<i>Foie-gras al Pedro Ximénez con compota de manzana</i>	21,95
<i>Paté casero con encurtidos y pan tostado</i>	12,50
<i>Calamarcitos ibicencos salteados con ajo y perejil</i>	21,95
<i>Vieiras al grill con Jamón Ibérico crujiente y ensalada de algas</i>	23,75
<i>Gambas al ajillo</i>	16,50

Nuestros entrantes...

<i>Huevos en cocotte con setas, jamón ibérico y trufa</i>	15,50
<i>Salteados de verduras con soja y brotes tiernos</i>	14,50
<i>Risotto de setas de temporada con tomatitos cherry y espárragos</i>	17,50
<i>Pappardelle con salmón y aceite de albahaca</i>	16,50
<i>Caldo de pollo payés con fideos y huevo</i>	13,50
<i>Crema de puerro y zanahoria con vieiras al grill</i>	18,50

Ensaladas...

<i>Ensalada payesa con atún y huevo pochê</i>	16,75
<i>Ensalada de queso de cabra con frutos rojos y vinagreta de miel</i>	16,50
<i>Ensalada tibia de pollo payés con salsa de yogurt, pepino, cebollino y aceitunas</i> ..	16,50
<i>Ensalada de tomate, cebolla y pimiento verde</i>	12,50

Pescados frescos

<i>Lubina a la sal con patatas al horno (min. 2p.)</i>	31,95 p.p.
<i>Rodaballo braseado con patatas y aceite de pimentón</i>	31,50
<i>Salmón fresco con mahonesa ligera de estragón y verduritas</i>	21,50
<i>Pescado del día</i>	P.S.M.

Carnes...

	€
<i>Solomillo de ternera con salsa Café de París y timbal de verduras</i>	29,95
<i>Medallones de ternera con puré de patata y espinacas</i>	29,75
<i>Magret de pato con salsa de frutos rojos y peras al vino tinto</i>	22,75
<i>Cochinillo salteado al ajillo con patatas rosti</i>	28,50
<i>Chuletitas de cordero nacional con patatas fritas y pimientos</i>	26,50

Pastres

<i>Tiramisú casero con caramelo de naranja</i>	9,50
<i>Tarta fina de manzana con helado vainilla (mín. 15 minutos)</i>	11,50
<i>Coulant de chocolate con sorbete de maracuyá</i>	11,00
<i>Sorbete de limón cremoso</i>	7,00
<i>Canutillos de praliné de avellana con sorbete de café</i>	11,00
<i>Plato de fruta natural</i>	9,50
<i>Tabla de quesos con denominación de origen</i>	15,50

Menú del Chef

El chef propone, según el mercado y la temporada un:

Menú degustación compuesto por:

Cinco platos (38,00 € por persona)

Seis platos (52,00 € por persona)

Aconsejamos mesa completa, mínimo dos personas.

Pan y aperitivo 2,50 € por persona

Abierto mediodía y noche, todo el año

(10% Iva incluido)

ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE
EN MATERIA DE ALÉRGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.
SOLICITEN INFORMACION A NUESTRO PERSONAL.

