

La Marmita

De 19.30h a 22.30h

ENTRANTS FREDS

- Jamón 100% ibérico D.O. Guijuelo y pan con tomate 34 €
- Terrina de foie gras con trufa, gelatina de Pedro Ximénez y Oporto 28 €
- Surtido de tomates de temporada, espuma de parmesano y albahaca 22 €
- Ensalada de requesón ecológico de Casa Raubert con higos confitados 24 €
- Ensalada de bogavante con verduras y crema balsámica 30 €
- Carpaccio de buey con parmesano y rúcula 24 €
- Carpaccio de lubina salvaje con boletus confitados, su crema y lima 30 €
- Tartar de atún Balfegó con aguacate y champiñones, helado de albahaca y lima .. 26 €

ENTRANTES CALIENTES

- Sopa de tomillo con yema de huevo y pan 22 €
- Crema de ajo blanco con almendra, tartar de tomate y cigala 22 €
- Espárragos trigueros salteados con su puré y caviar 28 €
- Carpaccio de alcachofa con mi-cuit de foie gras, reducción de Pedro Ximénez 28 €
- Huevo ecológico 1900 frito con puré de patata, crema de boletus, carpaccio de Rubia Gallega y trufa 28 €
- Tatin de manzana con foie gras caliente y butifarra negra 28 €
- Canelón de pato confitado con foie gras y trufa 24 €
- Maccheroni rellenos de alcachofas, foie y trufa 28 €

PESCADOS

Lomo de atún con vinagreta de fresa y soja, rebozado ligero de sésamo tostado y tomate confitado 30 €

Salmón salvaje con salsa de remolacha, mostaza y verduras 30 €

Medallones de rape con mayonesa de albahaca, salsa de cigala y mini verduras 30 €

Bogavante a la plancha con alioli de ron y pasas, vinagreta de pimiento..... 30 €

ARROCES

Risotto de setas con crujiente de parmesano y jamón ibérico (20 minutos) 24 €

Arroz de bogavante y gamba (20 min.) 35 €

CARNES

Lomo de buey con trufa y boletus confitados 30 €

Rabo de buey deshuesado, relleno de boletus, con crema de maíz y mini verduras 26 €

Pichón asado con su jugo, purés de espárrago blanco y de remolacha ahumada 30 €

Cordero cocinado a baja temperatura con puré de patata y boletus 32 €

Magret de pato con salsa de arándanos, mini zanahoria y mini calabacín confitados con miel y mostaza 30 €

Liebre a la Royale con foie gras, trufa y cremoso de patata 28 €

CARNES A LA BRASA

Solomillo de buey 34 €

Entrecot Angus de Nebraska 45 €

Chuletas de cordero 30 €

1 guarnición a escoger: *patatas fritas, verduras salteadas, gratén de patata o ensalada*

POSTRES

Surtido de quesos artesanales	16 €
Nuestra versión de Tiramisú	12 €
Tradicional crema catalana	10 €
Canelón de mango relleno de fruta de la pasión y su helado	12 €
Falso Ferrero Rocher de chocolate blanco relleno de mango y cítricos	14 €
Suflé de pistacho, canelón de vainilla y helado de coco (15min)	14 €
Coulant de chocolate negro, crema de chocolate blanco y helado de vainilla (15min) ...	14 €
Dúo de chocolate negro y mango con curry, helado de coco	12 €
Toffee de cacao con helado de café	12 €
Media luna de caramelo con su espuma, pera confitada y helado de turrón	14 €
Tatin de manzana con helado de vainilla	12 €
Tatin de manzana con helado de vainilla	14 €
Sorbete de Gin Tónic con frutos del bosque y sopa de menta	10 €
Surtido de frutas naturales	12 €

Toda la información recopilada en esta carta sobre la presencia de alérgenos en nuestros platos ha sido suministrada por nuestros proveedores.

Así mismo, no nos hacemos responsables de posibles contaminaciones cruzadas que puedan producirse durante el proceso de manipulación en nuestro establecimiento.

Si padece algún tipo de alergia o intolerancia, le rogamos lo comunique a nuestro personal. Gracias.