

## 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 Tónico 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.**