La Marmita

De 19:30 a 22 h

ENTRANTES FRÍOS

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 ..... 32 €

Tártar de atún Balfegó con aguacate y champiñones, helado de mostaza ..... 26 €

ENTRANTES CALIENTES

Crema de ajo blanco suave con almendra, tartar de tomate y cigala ..... 22 €

Espárragos salteados con su puré y caviar ..... 28 €

Huevo ecológico poché con puré de patata, crema de boletus,
Rubia Gallega y trufa de verano ..... 28 €

Canelón de pato confitado con foie gras y trufa de verano ..... 24 €

Maccheroni rellenos de alcachofas, foie y trufa de verano ..... 28 €

PESCADOS

Lomo de atún escaldado con salsa Bloody Mary y mayonesa de albahaca ..... 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) ..... 26 €

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

CARNES

Lomo de buey con trufa de verano y boletus confitados ..... 30 €

Rabo de buey deshuesado con crema de maíz y mini verduras ..... 28 €

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 marinado con salsa de naranja y mini verduras ..... 30 €

Liebre a la Royale con foie gras, trufa de verano y cremoso de patata ..... 30 €

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 €

Pastel de limón desestructurado ..... 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.