

ENTRANTES

Guisante de Costa, cebolla acidulada, esféricos de suquet de cigala

17,50 € / 30 €

Habitas tiernas, crema de huevo atemperada y proteína de choco

13,50 € / 23 €

Pasta con setas de temporada y Pitu de Caleyá al Vin Jaune.

13,50 € / 23 €

Esparrago blanco, beurre blanc de pollo amarillo y pimpinela

15,80 € / 27 €

MAR

Navaja y mantequilla negra de alcaparras.

10 € / 17 €

Chipirón de potera y aji de gallina.

12,50 € / 21 €

Caballa, tomates semi secos, polvo helado de tomate y piparras

14 € / 24 €

Pargo curado, braseado, huevas trucha y puerros tiernos

20,50 € / 35 €

Salmonete de roca en salsa verde

17 € / 29 €

CARNES

Huevo cremoso, foie y champiñón botón al Oporto.

21 €

*Cochinillo cocinado a baja temperatura, vegetales ,mariposa crujiente
salada y canelón calabacín de sus interiores.*

19,30 € / 33 €

*Cordero con fluido cremoso de tomatillo de árbol y remolacha en
texturas.*

20,50 € / 35 €

Carrillera de ternera y puré Robuchón

16,40 € / 28 €

POSTRES

Panacota de pera,praliné de almendra y helado yuzu

12 €

Cremoso coliflor, kumquat, avellana , sorbete yuzu y mandarina

10 €

Taco cremoso de chocolate y mezcal con albaricoque

12 €

*Servicio de pan 7€.

*Suplemento de platos por medias raciones 17%