

Per a començar

- Amanida de vieires, zamburiñas i gambes amb vinagreta de safrà.... 13,90 €*
Amanida de formatges amb gelat de fruits vermells.... 12,90 €
Amanida cranc reial amb maionesa de wasabi.... 17,30 €
Amanida de lenties amb verdures i vinagreta de coriandre.... 9,80 €
Tomàquet, mozzarella de bufala i crema d'alfabrega.... 12,80 €
Esqueixada de bacallà, sopa de tomàquet i gelat d'all.... 9,70 €
Terrina de fòie gras amb confitures de fruites.... 17,80 €
Cassoleta d'escuma de patata amb ou poché i ous de salmó.... 14,30 €
Bacallà o bras (remenat de patata bacallà i ous).... 13,90 €
Carpaccio de gambes de Palamos.... 15,40 €
Sopa de remolatxa i gelat de formatge.... 9,80 €
Anxoves de Santoña.... 18,90 €
Pernil amb pa amb tomàquet.... 18,00 €
Cresta de bolets... 9,80 €
Tartar de salmó.... 16,80 €
Ostres (unitat).... 3,50 €

Ceviches

Verdures i peixos crus i adobats amb suc de taronja, llima àcida o llimona. Tallats en petits trossos, els aliments també es combinen amb els ingredients, cebes, moniato i iuca

- Verdures.... 8,90 €*
Corbina.... 11,80 €
llenguado.... 12,60 €
llobarro.... 13,90 €

Arrossos

(28 minuts de cocció)

Risotto de bolets.... 14,90 €

Arròs caldós de verdures.... 12,30 €

Peixos

Vieires sobre escuma de patata i cansalada.... 17,90 €

Bacallà a baixa temperatura amb escuma de mel i ceba a la ratatfia.... 15,90 €

Llobarro acompanyat de dues cremes perfumades de romani.... 17,80 €

Mero amb verdures.... 25,50 €

Turbot amb verdures.... 17,80 €

Pop amb crema de patata al pebre roig.... 16,30 €

Carns

Hom de vaca vella madurada... 25,00 € kg

Steak tartar.... 23,00 €

Filet café Paris, acompanyat de patates palla i amanida estil café paris.... 16,30 €

Garri a baixa temperatura acompanyat de puré de moniato.... 22,80 €

Tac de xai a baixa temperatura acompanyat de dues salses.... 15,30 €

Hamburguesa d'angus.... 15,90 €