



A la Carte

Entradas - Starters

Bisque de bogavante con dumplings de gambas y crujiente de rouille. 19

Lobster bisque with shrimp dumplings and crispy rouille.

Tataki de atún con aliño Japonés, remolacha, wasabi, wakame y sésamo. 21

Tuna tataki with Japanese dressing, beetroot, wasabi, wakame and sesame.

Vieira y langostinos salteados, pasta rellena de trufa al vino, ajo y crema. 21

Sautéed scallop and prawns, pasta stuffed with truffles in wine, garlic and cream.

Carpaccio de ternera con rúcula aliñada y parmesano en texturas. 20

Beef carpaccio with seasoned arugula and Parmesan in textures.

Risotto de pato con setas, dátiles y queso trufado. 21

Duck risotto with mushrooms, dates and truffled cheese.

Foie-gras poelle con manzanas, uvas, almendras y caramelo de Pedro Ximénez. 26

Foie-gras poelle with apples, grapes, almonds and Pedro Ximenez caramel.

Principales - Mains

Lenguado "Meuniere", verduras de temporada y mantequilla de hierbas. 25

Sole "Meuniere", seasonal vegetables and herb butter.

Lomo de salmón con sauge caldo de curry, ragú de shitakis, soja y trufa. 25

Salmon loin with a mild curry broth, shitakis ragu, soy and truffle.

Mar y Montaña de solomillo Iberico con langostinos. 28

Surf & Turf of Iberian sirloin with prawns.

Tiras de solomillo de ternera a la Strogoff con pimientos y pimienta. 25

Strips of beef tenderloin Strogoff with peppers and pepper.

Tournedos de solomillo de ternera con setas y Oporto trufado. 32

Tournedos of beef tenderloin with mushrooms and truffled Port.

Chateaubriant de solomillo madurado con amplia guarnición. 36

Chateaubriant of matured sirloin with garnish.