

Snack de la casa      Snack of the day

## Entradas - Starters

Nuestro Pan con dip. (avisen si no lo desean).

“Our bread” with dip. Pls. let us know if you dont want it. 4€

**Crema de calabaza, coco jengibre y esencia de naranja.**

Pumpkin creamsoup with coconut, ginger and orange essence.

**Ensalada con crudités, aguacate, maiz y vinagreta mediterranea con piñones . 17€**

Salad with crudités, avocado, corn and sun-dried tomato vinaigrette, olives and pine nuts.

**Atún rojo con aliño Japonés, remolacha, pepino, cítricos, wakame, wasabi y sésamo. 23€**

Red tuna with Japanese dressing, beet, cucumber, citrus, wakame, wasabi and sesame.

**Langostinos salteados, raviolis de trufa al vino con toque de ajo. 24€**

Sautéed prawns with stuffed truffle pasta, white wine sauce and a touch of garlic.

**Carpaccio de solomillo con tomate confitado, guacamole, alcaparras y parmesano. 21€**

Sirloin beef carpaccio with tomato confit, guacamole and parmesan textures.

**Foie gras poêle con manzana caramelizada, uvas, almendras y vino dulce. 28€**

Foie gras poêle with caramelized apple, grapes, almonds and sweet wine.

**Parmentier de patatas con carrillera de ternera al Oporto. 18€**

Parmentier of potato with beef cheek in Portwine.

**Risotto Carneroli de Boletus con Setas de otoño, Parmesano y Trufa. 18€**

Boletus Carneroli Risotto with Shimeji, Shitaki, Parmesan and Fresh Summer Truffle.

## Principales – Maincourse

<b>Filete de lubina con sabayon de bearnesa.</b> Sea bass fillet with béarnaise sabayon.	<b>29€</b>
<b>Lomo de rape con salsa de puerros.</b> Monkfish loin with leeksauce.	<b>29€</b>
<b>Tagliatelli con Langostinos salteados al ajillo,brandy tomate y albahaca.</b> Tagliatelli with prawn sautéed,garlic, brandy tomato,and basil	<b>19€</b>
<b>Estofado de ciervo al vino con pera y arandanos</b> Venison stew in wine with pear and cranberries	<b>24€</b>
<b>Tiras de solomillo a la Strogoff con cebollas, pimientos, champiñones y arroz basmati</b> Strips of beef sirloin Strogoff with onion, peppers, mushrooms and basmati rice.	<b>26€</b>
<b>Lady steak de ternera lechalcon cebolla tierna, setas y salsa Boletus.</b> Veal Lady steak with spring onions, sautéed mushrooms, Boletus and Morel	<b>29€</b>
<b>Atún rojo con Sésamo, leche de coco, chilli, lima, jengibre,cilantro y verduras Thai</b> Red Tuna with sesame, coconut milk, chille, lime, ginger,cilantro and Thai vegetables	<b>32€</b>
<b>Tournedos de solomillo maduro con foie-gras y salsa Rosini trufada.</b> Tournedos of aged sirloin with foie-gras and truffled Port demi-glace.	<b>38€</b>
<b>Carré de cordero con “Croûte” de hierbas, tamarindo, miel jengibre, ajo y cebolleta.</b> Rack of lamb with herb “Croûte”, tamarind, honey, ginger,garlic and spring onion.	<b>39€</b>
<b>Chateaubriant de solomillo madurado con amplia guarnición y salsas (min.2 pers.)</b> Chateaubriant of aged sirloin with nice garnishand sauces.	<b>38€ p.p.</b>

## Postre - Dessert

<b>Nuestra Dama Blanca “clásica” - Our Classic Dame Blanche</b>	<b>12€</b>
<b>Nuestro “Tiramisu” versión Puerto Blanco - “Tiramisu” Puerto Blanco version</b>	<b>12€</b>