

AGRESTE MAR

Eriçó de mar amb salsa de cafè 7€/u

Anxova superior del Cantàbric amb gorgonzola i llimona 7€/u

Carxofa a la brasa amb rovell d'ou, papada ibèrica i tàrtar de tonyina 12€/u

Tàrtar de tomàquet de la Pulla amb tàperes de Pantelleria 14€

Carpaccio de d'entrecot de vaca frisona madurada 90 dies 18€

Col rostida, escabetx i ciauscolo 12€

Ceba tendra amb pop, xili de Jalapa i menta 15€

Guisantes llàgrima, tòfona negra salvatge, cruixent de pa 38€

Carbassa potimarron amb fondue de Taleggio, sumac i envinagrats 13€

Cappelletti de Parmesà de 24 mesos, mantega, sàlvia i Parmesà de 30 mesos 18€

Ribollita toscana amb fondue de formatge Montsec 15€

Tagliolini de pasta fresca, múrgoles, botifarra del perol i faves petites 28€

Peix del dia a la planxa amb salsa de llimona i bolets de temporada 38€

Presa ibèrica d'Arturo Sánchez a la milanesa i salsa bearnesa 26€

Medalló de peus de porc i lletons 16€

Colomí d'Higinio Gómez, salsa cafè de París 28€

POSTRES

Tiramisú de panettone amb un toc de rom 10€

Flamet de cel i cítrics 12€

Pastís de xocolata 70 % i gelat de vainilla de Madagascar 15€

París Brest, avellana del Piemont, gerds i palometes 14€