



CARNES Y AVES

Tournedó de Ternera Joven y Foie	21,80€
Hamburguesa de Angus Black, Jamón Ibérico, Queso puro de oveja y Foie Gras a la sartén.	16,00€
Magret de Pato lacado, cremoso de calabaza, verduritas y cous-cous de Napicol.	15,80€
Entrecote de Buey "Wayu" con Verduritas y sal carbonizada de Lanzarote.	65,00€
Gigot de cordero prensado y tostado con arroz Thai, frutos rojos y Jus.	19,00€
Callos al estilo tradicional con Foie a la sarten.	16,,00€

I.V.A. INCLUIDO



ENTRANTES NUESTROS TRADICIONALES

Jamón Ibérico de Bellota. (D.O. Guijuelo)	19,85€
Timbal de Pulpo, verduritas de Temporada y emulsión de Tomate Valenciano.	13,80€
Lingote de Foie-Gras, Oro y Frutos Rojos al Aceite de oliva Farga Milenaria.	15,00€
Salteado de Foie y Setas con caramelo de Caberné-Sauvignon	15,00€
Huevos Rotos con Jamón Ibérico y aceite de Oliva	13,50€

I.V.A. INCLUIDO



ENTRANTES NOVEDADES DE ESTACIÓN

Galleta de vino Albariño, aceite Arberquina, berenjena a la llama y atún escabechado.	8,00€
Tomate Kumato Dulce, boqueron marinado con hierbas mediterráneas y guacamole.	12,80€
Quisquillas del Mediterráneo cocidas con Agua del Mar.	14,70€
La Trufa de Foie-Gras en su Terruño.	15,00€
Langostinos del Grau	20,00€
Huevos a baja temperatura, Foie, setas en confit y aceite trufado.	15,00€

I.V.A. INCLUIDO



PESCADOS Y MARISCOS

Lomo de Rodaballo, Setas de Estación Cremosas, Jamón de Bellota y Panceta en Crocante	18,80€
Lomo de Bacalao Confitado con Crema de Patatas y Vainilla	16,90€
Lomo de Lubina, Douxelle de surtido de setas con costra de cebollino y nuez.	16,50€
Lomo de Rape, cremoso de calabaza, verduras y cous-cous de Napicol.	17,50€
Cocochas de Bacalao al ajillo con arroz Thai, frutos secos y vainilla	16,80€
Vieiras a la sartén, cacahuets y risoto de arroz Carnaroli al azafrán.	22,50€

I.V.A. INCLUIDO