

Primeros

Sopa del día	6.00
Langostinos, tartar de pimientos y mango y alioli de wasabi	9.50
Vieiras con chalotas glaseadas, jengibre y crema de ajo blanco	8.00
Salmon marinado en blinis con mostaza, eneldo y miel	8.00
Tartar de salmón con mango y aliño de yogurt de remolacha	9.00
Queso provolone sellado con toque de caramelo de mandarina	7.00
Ensalada de bacalao confitado, criolla de pimientos y vinagreta de cítricos	8.50
Ensalada de queso de cabra en tempura, frutos secos y miel de palma	8.50
Ensalada templada de brócoli, beicon, cebolla, pasas y salsa de queso fresco	8.00
Ensalada de pato con jamón ibérico, mozzarella, champiñones y tomate seco	10.00
Rol de salmón ahumado con queso de cabra y aceite de jengibre	9.00
Foie gras con confitura de tomate	11.00
Tabla de ibéricos y quesos de aquí	12.00

Segundos

Ravioli de berenjena, pesto de albahaca, crujiente de parmesano y mozzarella	11.00
Espagueti negro, langostinos, tomate y mango	12.00
Pollo de corral con salsa teriyaki y puré de zanahorias	13.00
Confit de pato con salsa de cítricos y puré de papas	14.00
Carré de cordero con reducción de romero y miel	18.00
Ossobuco de ternera en salsa de vino tinto y espuma de papas	15.00
Costillar de cerdo deshuesado con jugo de soja y miel	14.00
Solomillo con panceta y salsa de mostaza Dijon	16.00
Suprema de salmón con salsa de mango al curry	15.00
Lomo de bacalao con crema de azafrán	15.00
Filete de lubina con salsa putanesca	15.00

Postres

Volcán de chocolate	Todos 6.00
Crema cítrica de limón, mus de chocolate blanco y merengue	
Tatin de manzana caramelizada	
Bizcochón de cítricos, plátano caramelizado y crema de mascarpone	
Profiteroles rellenos de helado y salsa de chocolate amargo	
Sopa de frutos rojos con helado de nata	

Postres líquidos y cava

Moscatel-Vulcano Dolce	4.00
Moscatel Bermejo	3.00
Moscatel Guiguan	4.00
Cava	3.00