

Alérgenos, consultar la última página
Allergens, see the last page

Tapas

7	Patatas Charlotte con crema de ajo	4€
	Charlotte potatoes with garlic cream	
14	Puplo caliente y kiwi	4€
	Warm octopus and kiwi	
7, 12	Crema de lentejas y chorizo	3€
	Lentil velouté with chorizo	
12	Tabla de embutidos	4€
	Assorted cured meat	
14	Mejillones marinados	3€
	Marinated mussels	
12	Brocheta de ciruelas pasas y bacon	4€
	Prune and bacon skewer	
1, 3, 7, 10	Croquetas	3€
	Croquettes	
1	Berenjenas fritas con miel de caña	3€
	fried eggplant with cane honey	
14	Gambas al pil-pil	4€
	Pil-Pil Prawns	
7	Tabla de queso	4€
	Cheese Platter	

Pan: 0,50 € por persona

Todos los precios incluyen servicio e IVA

Menu

Entrantes

Crema de guisantes

Pea velouté

10€

1, 7, 8

Ensalada de queso de cabra caliente con miel

13€

Warm goat cheese and honey salad

1, 3, 7

Soufflé de queso de cabra

12€

Goat cheese soufflé

4, 7, 11

Tartar de salmón, granada y wasabi

15€

Salmon tartare with pomegranate and wasabi

Platos

7, 1

Suprema de pollo, salsa de colmenillas

21€

Chicken supreme, morel mushroom sauce

1, 3, 7

"Blanquette" de ternera

18€

Veal "blanquette"

4, 7

Brandada de bacalao

18€

Salt cod brandade

1, 4, 7

Rape con salsa de curry y coco

??€

Monkfish with curry and coconut sauce

1, 3, 11, 6

Wok vegetariano

14€

Vegetarian stir-fry

Postres

3, 7

"Crème brûlée"

6€

3, 7

Tiramisú

8€

Tiramisu

1, 3, 7, 8

Tarta de nueces

6€

Walnut tart

Pan: 0,50 € por persona

Todos los precios incluyen servicio e IVA



Alérgenos

Gluten 1

Crustáceos 2

Crustaceans

Huevos 3

Eggs

Pescado 4

Fish

Cacahuetes 5

Peanuts

Soja 6

Soy

Leche 7

Milk

Frutos de cáscara 8

Tree nuts

Apio 9

Celery

Mostaza 10

Mustard

Sésamo 11

Sesame

Sulfitos 12

Sulphites

Altramuces 13

Lupin

Moluscos 14

Molluscs