

ENTRANTES FRIOS

Anchoas del Cantábrico con tomate seco y caviar de aceite de oliva 6 €

8

Ostra cuvee con clorofila de cilantro, maracuyá y piparras 6.50 €

*1*8*9*

Ensalada de tomate valenciano y remolacha con lubina ahumada, ricotta y sorbete de albahaca 13 €

6*8*11*

Gofre de foie con gel de moras, lulo y galleta speculoos 10 €

*6*11*

ENTRANTES CALIENTES

All i pebre de anguila con yemas de erizo, patata violeta y migas de almendra

16 €

*1*3*6*8*

Setas de temporada con huevo de corral, papada ibérica y jugo rustido de pollo.

16 €

*7*11*

Calamar de playa con salsa nantua de su tinta, bimi y mery de salicornia

18 €

1*2*8*11*

ARROCES

Arroz de marisco con gambas rojas.

19 €

*1*8*9*6

Arroz con bacalao, coliflor y dátiles.

18 €

*1*8*6*

Arroz de pato y setas .

19 €

6

PESCADOS

Lomo de bacalao con queso Idiazábal, menbrillo, eneldo y su torrezno 22 €

*8*10*11*

Pescado de lonja S/M

8

Ventresca de atún con piquillos de Lodosa, salsa diablo y brotes de acelga roja

25 €

*8*13*

CARNES

Lomo alto de vaca madurada 40 días con mostaza de cerveza, mini zanahorias y raifort de rúcula. 28 €

*10*11*

Chuleta de cerdo ibérico de bellota con toffee de cacahuete, kale y salsa coreana de sésamo y vinagre de arroz 20 €

*4*10*11*13*

Rabo de toro deshuesado con bordalesa de tamarindo, parmesano, manzana y copa joselito 17 €

11

POSTRES

Inspiración Valrhona chocolate- frambuesa 8 €

*6*7*11*

Milhojas de limón-melisa con albahaca, sorbete de coco y curry 7 €

*7*11*6*

Crema bruleé de vainilla de Madagascar con gianduja y helado de galleta 7 €

*7*11* 6*

ALÉRGENOS

1- Crustaceos 2-Sésamo 3-Frutos de cáscara 4-Cacahuetes
5-Apio 6-Gluten 7- Huevo 8-Pescado 9-Moluscos 10-Mostaza
11-Lacteos 12-Sulfitos 13-Soja 14-Altramuces