

## Entrantes

Alcachofas guisadas, ravioli de conejo, viruta de foie y almendras	14 €
Salteado de setas, huevo a 64º, parmentier de trufa y migas crujientes de chistorra	14 €
Arroz a la brasa de carabineros y alioli de azafrán	15 €
Crema de calabaza y cítricos, pez mantequilla y zanahorias a la miel	12 €
Ensalada de tomate, burrata y pesto de albahaca	14 €
Steak tartar de vaca gallega al humo de encina	26 €
Jamón ibérico de bellota al corte con pan de cristal y tomate	25 €

## Principales

Pulpo a la llama, hummus de kimchi y carbón vegetal	22 €
Merluza a baja temperatura, calçolts a la parrilla, romesco de cacahuetes y escarola frise	20 €
Corvina, patatas noisette y adobo de pimientos rojos	22 €
Rape con langostinos hecho en caldereta	27 €
Rabo de vaca con remolachas y reducción de vino tinto	18 €
Cochinillo rustido, chutney de frutas tropicales y endivia	22 €
Solomillo a la piedra y verduras	27 €

## Pastres

Leche, cacao, avellanas y azúcar	7 €
Cítricos en exprimidor	7 €
Pantera rosa	7 €
Coco, helado de curry y crumble de jengibre	7 €
Torrija templada con helado de café	7 €