

## CARTA

---

### SÓLO DE NOCHE

#### ENTRANTES FRÍOS

Salmón de Alaska, leche de tigre de aji-panca y cebolla morada	19,00€
Tataki de atún marinado en kabayaki, mojo rojo canario agridulce y celery trufado	17,00€
Ensalada de burrata, granizado de salmorejo y jamón ibérico	14,00€
Espárrago blanco confitado, crema de azafrán, alga codium y textura de parmesano	18,00€

#### ENTRANTES CALIENTES

Pulpo con parmentier de patata, aceite y arena de pimentón	19,00€
Foie, manzana caramelizada, frambuesas y avellana	21,00€
Falsa lasaña crujiente de secreto ibérico y bechamel de coco	15,00€
Taquitos de costilla de vaca, higos confitados y polenta	14,00€

#### PESCADOS

Bacalao al grill, bilbaina agridulce de pistachos y tirabeques	21,00€
Carrillada de atún a la milanesa con reducción de vino tinto, cúrcuma y tomate agridulce	24,00€
Rodaballo al jospser, beurre blanc cítrica y verduritas glaseadas	25,00€

#### CARNES

Sobrecostilla de vaca madurada al jospser en su jugo con piparras, dados de calabaza caramelizada y patatas panaderas	26,00€
Jarrete de cordero en su jugo, amarenas, chalotas glaseadas y tronquitos de puerro	28,00€
Presa ibérica con costra de pistachos, especias y puré de patatas	23,00€

## ARROCES SECOS

MÍNIMO PARA DOS PERSONAS\*

Paella típica valenciana	19,00€
Señoret de marisco con sepionet, alistado y gambones	20,50€
Arroz de perdiz, foie y coles	22,00€
Arroz de bogavante y sepia	25,00€

## ARROCES MELOSOS

MÍNIMO PARA DOS PERSONAS\*

Arroz de pato con boletus	20,00€
Arroz meloso de bogavante y sepia	25,00€

## POSTRES

Tarta de 4 quesos, coulis de frutos rojos y arena de almendra	7,50€
Coulant de chocolate negro, con interior líquido de chocolate blanco y helado de chocolate con violeta	8,00€
Tatin de manzana al jospier con helado de turrón de almendra	7,50€
Lemon Pie de mango y fruta de la pasión	7,50€

SERVICIO DE PAN	2,00€
-----------------	-------

\*Precio de los arroces por persona

## MENÚ DEGUSTACIÓN

---

### SÓLO DE NOCHE

Salmón de Alaska, leche de tigre de aji-panca, y cebolla morada

Pulpo con parmentier de patata, aceite y arena de pimentón

Foie, manzana caramelizada, frambuesas y avellana

Bacalao al grill, bilbaina agridulce de pistachos y tirabeques

Presa ibérica, costra de semillas y puré de patatas

Prepostre: Daiquiri de yuzu en deconstrucción, mandarina y manzana verde

Lemon pie de fruta de la pasión y mango con helado de limón y albahaca

**68€**

IVA incluido. Primer servicio pan incluido. Bebidas no incluidas

---

### Servicio de maridaje

Degustación de vinos para acompañar nuestro menú

15€

# EXPERIENCIA MEDITERRÁNEA

---

**A MEDIO DÍA:** Elija 2 entrantes + 1 plato principal + 1 postre

## ENTRANTES FRÍOS

Salmón de Alaska, leche de tigre de aji-panca y cebolla morada

Tataki de atún marinado en kabayaki, mojo rojo canario agridulce y celery trufado

Ensalada de burrata, granizado de salmorejo y jamón ibérico

Espárrago blanco confitado, crema de azafrán, alga codium y textura de parmesano

## ENTRANTES CALIENTES

Pulpo con parmentier de patata, aceite y arena de pimentón

Foie, manzana caramelizada, frambuesas y avellana

Falsa lasaña crujiente de secreto ibérico y bechamel de coco

Taquitos de costilla de vaca, higos confitados y polenta

## PLATOS PRINCIPALES

Bacalao al grill, bilbaina agridulce de pistachos y tirabeques

Presa ibérica, costra de pistachos, especias y puré de patatas

Paella típica valenciana

Arroz de pato con boletus

## POSTRES

Tarta de 4 quesos, coulis de frutos rojos y arena de almendra

Coulant de chocolate negro, con interior líquido de chocolate blanco y helado de chocolate con violeta

Tatin de manzana al jospier con helado de turrón de almendra

Lemon Pie de mango y fruta de la pasión

**44€**

IVA incluido. Primer servicio pan incluido. Bebidas no incluidas

\*Arroz mínimo para dos personas

## EXPERIENCIA CANTÁBRICA

---

**A MEDIO DÍA:** Elija 2 entrantes + 1 plato principal + 1 postre

### ENTRANTES FRÍOS

Salmón de Alaska, leche de tigre de aji-panca y cebolla morada

Tataki de atún marinado en kabayaki, mojo rojo canario agridulce y celery trufado

Ensalada de burrata, granizado de salmorejo y jamón ibérico

Espárrago blanco confitado, crema de azafrán, alga codium y textura de parmesano

### ENTRANTES CALIENTES

Pulpo con parmentier de patata, aceite y arena de pimentón

Foie, manzana caramelizada, frambuesas y avellana

Falsa lasaña crujiente de secreto ibérico y bechamel de coco

Taquitos de costilla de vaca, higos confitados y polenta

### PLATOS PRINCIPALES

Carrillada de atún a la milanesa con reducción de vino tinto, cúrcuma y tomate agridulce

Sobrecostilla de vaca madurada al jospers en su jugo con piparras, dados de calabaza caramelizada y patatas panaderas

Señoret de marisco con sepionet, alistado y gambones

### POSTRES

Tarta de 4 quesos, coulis de frutos rojos y arena de almendra

Coulant de chocolate negro, con interior líquido de chocolate blanco y helado de chocolate con violeta

Tatin de manzana al jospers con helado de turrón de almendra

Lemon Pie de mango y fruta de la pasión

**49€**

IVA incluido. Primer servicio pan incluido. Bebidas no incluidas

\*Arroz mínimo para dos personas

# EXPERIENCIA ATLÁNTICA

---

**A MEDIO DÍA:** Elija 2 entrantes + 1 plato principal + 1 postre

## ENTRANTES FRÍOS

Salmón de Alaska, leche de tigre de aji-panca y cebolla morada

Tataki de atún marinado en kabayaki, mojo rojo canario agridulce y celery trufado

Ensalada de burrata, granizado de salmorejo y jamón ibérico

Espárrago blanco confitado, crema de azafrán, alga codium y textura de parmesano

## ENTRANTES CALIENTES

Pulpo con parmentier de patata, aceite y arena de pimentón

Foie, manzana caramelizada, frambuesas y avellana

Falsa lasaña crujiente de secreto ibérico y bechamel de coco

Taquitos de costilla de vaca, higos confitados y polenta

## PLATOS PRINCIPALES

Rodaballo al jospier, beurre blanc cítrica y verduritas glaseadas

Arroz de bogavante y sepia (seco o meloso)\*

Arroz seco de bogavante\*

Arroz seco de perdiz, foie y coles\*

Jarrete de cordero

## POSTRES

Tarta de 4 quesos, coulis de frutos rojos y arena de almendra

Coulant de chocolate negro, con interior líquido de chocolate blanco y helado de chocolate con violeta

Tatin de manzana al jospier con helado de turrón de almendra

Lemon Pie de mango y fruta de la pasión

**53€**

IVA incluido. Primer servicio pan incluido. Bebidas no incluidas

\*Arroz mínimo para dos personas

## MENÚ VEGETARIANO

---

### ENTRANTES

Ensalada de burrata, granizado de salmorejo y berenjena asada

Espárrago blanco confitado, crema de azafrán, alga codium y textura de parmesano

### PLATO PRINCIPAL

Arroz meloso de setas y verduras

### POSTRE

Lemon pie de mango y fruta de la pasión

**44€**

IVA incluido. Primer servicio pan incluido. Bebidas no incluidas

# MENÚ INFANTIL

---

Elija 1 plato principal | Hasta los 12 años

## ENTRANTES

Plato combinado de sticks de mozzarella, croqueta de jamón y pechuguita de pollo crujiente con salsa barbacoa

## PLATO PRINCIPAL

Hamburguesa de ternera en pan brioche

Lasaña

## POSTRE

Brownie de chocolate con helado de vainilla

**27€**

IVA incluido. Primer servicio pan incluido. Bebidas no incluidas