

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