

CARTA DEL DIA.

PRIMERS PLATS.

Gaspatxo d'alvocat amb bacó i kikos. 🍷

Coca fina amb formatge de cabra, bull blanc, bull negre, ous de guatlla i rucula. 🍷🌾🍳

Mesclum d'amanides amb cogombre, fonoll, tomàquets cherry, ceba vermella i canonges al pebre rosa.

Ous poché a la Benedictine, amb pernil York i salsa holandesa. 🍷

Musclos de roca a la marinera. 🐟🍷🍷🌾

Risotto al gorgonzola i speck, xampinyons i mongetes tendres a l'alfàbrega. 🍷

SEGONS PLATS

Tempura de bacallà amb chutney de tomàquet i poma a la mel. 🐟🌾

Llobarro amb pebrots escalivats, olives negres i xips de pernil. 🐟

Filets de verat sense feina en escabetx suau amb bolets japonesos. 🍷🐟

Filet d'ibèric a la brasa al pebre negre amb tempura de carbassó. 🌾

Cuixa de xai farcida de fruits secs i xampinyons amb puré d'albergínies al comí.

Rotllet de pollastre farcit de tomàquets secs, mozzarella i alfàbrega al marsala amb gratén de patates. 🍷

POSTRES

DEMANAR-LOS JUNTAMENT AMB EL MENÚ

Brownie de xocolata negra amb nous i sorbet d'albercoc. 🌾🍷🍷🍷

Mousse de Maria Lluisa amb streusel de canyella i gingebre cristal·litzat. 🍷

Perles de meló al Porto.

Tiramisú amb gelat de cafè. 🍷🌾

Amanida de fruita del tems.

Sorbet de maduixes. 🍷

SUGGERIMENTS PER A COMPARTIR

Rossinyols saltejats amb botifarra negra. 19,50

Flors de carbassó amb tempura farcida de mozzarella, anxoves i tòmaquets secs. 16,50 €

Croquetes de xoriço i mel 6 peces. 9.50 €

Pop a la brasa de carbó amb escuma d'all-i-oli i patata. 21,50 €

Cloïsses a la brasa al vi blanc. 21,50 €

VINS RECOMANATS

BLANC D.O. RUEDA.
Menade Verdejo. 15,90 €

NEGRE D.O. RIBERA DEL DUERO.
Erial Epifiano Rivera. 2.019 18,90 €

CAVA TITIANA BRUT NATURE 18,50 €

26,90 € - De dimarts a divendres migdia. iva inclòs

28,50 € - Dissabtes migdies. iva inclòs

Primer plat, segon plat, postres, pa i beguda inclosa.

Opció per endur 21,50 € beguda no inclosa.

Servei de carta del dia de dilluns a dissabte migdies no festius.

Si és vostè celíac o té alguna intolerància informe a l'equip de sala per activar els protocols adequats.

CARTA DEL DÍA.

PRIMEROS PLATOS.

Gazpacho de aguacate con bacon y kikos. 🍷

Coca fina con queso de cabra, bull blanco, bull negro, huevos de codorniz y rucula. 🍷🌾🍷

Mesclum de ensaladas con pepino, hinojo, tomates cherry, cebolla roja y canónigos a la pimienta rosa.

Huevos poché a la Benedictine, con jamón York y salsa holandesa. 🍷

Mejillones de roca a la marinera. 🍷🐟🍷🌾

Rissoto al gorgonzola con speck, 🍷 champiñones y judías verdes a la albahaca.

SEGUNDOS PLATOS

Tempura de bacalao con chutney de tomate y manzana a la miel. 🌾🐟

Lubina con pimientos escalibados, olivas negras y chips de jamón. 🐟

Filetes de caballa sin trabajo en escabeche suave con setas japonesas. 🐟🍷

Solomillo de ibérico a la brasa a la pimienta negra con tempura de calabacín. 🌾

Pierna de cordero rellena de frutos secos y champiñones, puré de berenjenas al comino. 🍷

Rollito de pollo relleno de tomates secos, mozzarella y albahaca al marsala con gratén de patatas. 🍷

POSTRES

SE TIENE QUE PEDIR JUNTO CON EL MENÚ

Brownie de chocolate negro con nueces y sorbete de albaricoque. 🍷🌾🍷🍷

Mousse de Maria luisa con streusel de canela y jengibre cristalizado. 🍷

Perlas de melón al Oporto.

Tiramisú con helado de café. 🍷🍷🌾

Ensalada de fruta del tiempo.

Sorbete de fresas.

SUGERENCIAS PARA COMPARTIR

Rossinyols salteados con butifarra negra. 19,50 €

Flores de calabacín en tempura rellenas de mozzarella, anchoas y tomate secos. 16,50 €

Croquetas de chorizo y miel 6 piezas. 9,50 €

Pulpo a la brasa de carbón con espuma de all-i-oli y patata. 21,50 €

Almejas a la brasa al ino blanco. 21,50 €

VINOS RECOMENDADOS

BLANCO D.O.RUEDA

Menade Verdejo. 15,90 €

TINTO D.O. RIBERA DEL DUERO

Erial Epifiano Rivera. 2.019 18,90 €

CAVA TITIANA BRUT NATURE 18,50 €

26,90 € - De Martes a viernes mediodía. Iva incluido

28,50 € - Sabados mediodias. Iva incluido

Primer plato, segundo plato, postre, pan y bebida incluida

Opción para llevar **21,50 €** bebida no incluida.

Servicio de carta del día de **martes a sábado mediodías no festivos.**

Si és usted celiaco o tiene alguna intolerancia informe al equipo de sala para activar los protocolos adecuados.