



APIO

APIO



ALTRAMUCES

ALTRAMUCES



CACAHUETES

CACAHUETES



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



GRANOS DE SESAMO

GRANO DE SESAMO



FRUTOS DE CÁSCARA

FRUTOS DE CÁSCARA



CONTIENE GLUTEN

GLUTEN



HUEVOS

HUEVO



CRUSTÁCEOS

CRUSTÁCEOS



LÁCTEOS

LÁCTEOS



MOLUSCOS

MOLUSCOS



MOSTAZA

MOSTAZA



PESCADO

PESCADOS



SOJA

SOJA

MENU DEGUSTACION. | 60€

CUBIERTO & PAN. | 3€

PARA CUALQUIER DUDA PREGUNTAR AL MAÎTRE

10%IVA incluido

ENTRADAS

SOPA DE MARISCOS PERFUMADA AL PERNOD CON LANGOSTINOS AL GRILL Y VIEIRAS. | 16€



ENSALADA DE LANGOSTINOS AL GRILL CON VINAGRETA DE MANGO, PASAS Y PIÑONES. | 15€



ENSALADA DE QUESO DE CABRA CARAMELIZADO CON MANZANA, UVAS, VINAGRETA DE MODENA Y FRAMBUESA. | 15€



ENSALADA THAI DE SOLOMILLO DE TERNERA Y ADEREZO BENISTY. | 18€



TARTAR DE ATÚN ROJO Y CEBOLLA MORADA CON VIRUTAS CRUJIENTES DE ALGA NORI Y CHIPS DE PLATANO MACHO. | 24€



SASHIMI DE ATÚN ROJO CON AJÍ AMARILLO Y MANGO. | 24€



TATAKI DE ATÚN ROJO, ALGA WAKAME JENGIBRE ROSA CON SALSA DE SOJA MOSTAZA Y MIEL. | 24€



TATAKI DE SALMÓN CON ALGA WAKAME SALSA TERIYAKI Y MAYONESA DE WASABI. | 17€



TARTAR DE SALMÓN, CRISPY DE ALGA NORI Y CREMOSO DE AGUACATE. | 17€



CRUJIENTES DE LANGOSTINOS CON PANKO AROMATIZADOS CON ALBAHACA FRESCA Y SALSA CHILI-SWEET. | 13€



10%IVA incluido

ENTRADAS

VIEIRA CRUJIENTE CON SALSA DE MANZANA A LA SIDRA Y ACEITE DE TRUFA BLANCA. | 8€



LANGOSTINOS AL AJILLO CON CAYENA FRESCA TOMATE CHERRY Y BRANDY. | 16€



VOL AU VENT RELLENO DE CREMA DE PUERROS Y LANGOSTINO TIGRE. | 14€



SATAY DE LANGOSTINOS CON SALSA DE CACAHUETES. | 12€



CALAMAR FRITO MACERADO EN ESPECIAS Y KIMCHI-MAYO. | 20€



HUEVO ESCALFADO CON CREMA DE CHAMPIÑONES TRUFADA. | 9€



SAQUITO DE CAMEBERT CON MERMELADA DE GROSELLA AMARILLA. | 13€



FOIE FRESCO A LA PLANCHA, MANZANA CARAMELIZADA, ESCAMAS QUESO DE CABRA Y COULIS DE MANGO. | 22€



CANELON DE COSTILLAS DE CERDO MARINADO EN ESPECIAS MEXICANAS GUACAMOLE, TOMATE PICANTE Y CILANTRO. | 8€



10%IVA incluido

PLATOS PRINCIPALES

FETUCCINI A LA CREMA DE TARTUFO. | 18€



LUBINA CON VERDURAS SALTEADAS AL ESTILO THAI Y FIDEOS DE SOJA. | 24€



LUBINA CRUJIENTE CON SALSA DE TAMARINDO CÍTRICA Y JENGIBRE VERDURAS EN JULIANA Y PATATAS. | 24€



CORVINA CON RISSOTO DE TRUFA NEGRA Y VERDURAS MIXTAS. | 24€



RODABALLO AL GRILL ESPINACAS A LA CREMA Y SALSA DE PIMEINTA NEGRA. | 34€



LENGUADO AL GRILL A LA CREMA DE PUERROS Y SOJA VERDURAS Y PATATAS. | 34€



LOMO DE SAN PEDRO A LA NARANJA CON VERDURAS Y PATATAS. | 24€



LANGOSTINOS TIGRES A LA CREMA CON PERNOD ARROZ Y VERDURAS. | 27€



10%IVA incluido

PLATOS PRINCIPALES

RACK DE CORDERO EN COSTRA DE HIERBAS
PROVENZAL, MOSTAZA Y SALSA GRVY. | 34€



CONFIT DE PATO CON SALSA DE OPORTO
AROMATIZADO A LA FRAMBUESA. | 23€



ENTRECÔTE DE TERNERA A LA PARRILLA CON
MANTEQUILLA DE HIERBAS. | 30€



SOLOMILLO DE TERNERA CON MEDALLON DE FOIE
CAMELIZADO Y SALSA DE VINO TINTO. | 35€



SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA
QUESO GORGONZOLA O
PIMIENTA NEGRA. | 30€



PAD KA PRAO DE SOLOMILLO
DE TERNERA. | 22€



MENU INFANTIL

ESPAGUETIS CON SALSA
CARBONARA
TOMATE O
QUESO. | 10€



PESCADO CRUJIENTE CON
PATATAS FRITAS. | 10€



TIRAS DE POLLO CRUJIENTE CON
PATATAS FRITAS. | 10€



10%IVA incluido

POSTRES

CANUTILLOS CRUJIENTE DE NUTELLA
CON CREMA INGLESA Y
HELADO DE VAINILLA. | 8€



DECONSTRUCCION DE CHEESECAKE A LA
VAINILLA POLVO DE GALLETA Y SALSA DE
FRUTOS ROJOS. | 7€



COULANT DE CHOCOLATE NEGRO Y
SORBETE DE FRAMBUESA. | 8€



TARTA FINA DE MANZANA CANELA Y
HELADO DE VAINILLA. | 9€



CRÈME BRÛLÉE CON BAILEY'S Y
CHOCOLATE BLANCO. | 8€



SUSPIROS CON CHOCOLATE CALIENTE Y
HELADO DE VAINILLA. | 8€



HELADOS Y SORBETES CON FRUTOS ROJOS. | 8€



10%IVA incluido



CARTA ELABORADA POR VANESSA BENISTY &
DISEÑADA POR DAVID BENISTY



CREATED MENU BY VANESSA &
DESIGN BY DAVID BENISTY



10%IVA incluido