



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. | 1,5€

PARA CUALQUIER DUDA PREGUNTAR AL MAÎTRE

10%IVA incluido

MENU QR



CARTA ELABORADA POR VANESSA BENISTY &
DISEÑADA POR DAVID BENISTY

CREATED MENU BY VANESSA &
DESIGN BY DAVID BENISTY



ENTRADAS

SASHIMI DE ATÚN ROJO SALVAJE. | 4 PZ. | 10€



SASHIMI DE SALMON. | 4 PZ. | 7€



TATAKI DE ATÚN ROJO SALVAJE. | 4 PZ. | 10€



TATAKI DE SALMON. | 4 PZ. | 7€



BRIOCHE DE TARTAR DE ATÚN ROJO CON
ACEITE DE TRUFA BLANCA. | 12€



BRIOCHE DE TARTAR DE SALMON
CON CREMOSO DE AGUACATE. | 10€



BRIOCHE DE SALMON MARINADO QUESO
CREMOSO, VINAGRETA DE ENELDO & MANGO. | 8€



VIEIRA CRUJIENTE CON SALSA DE MANZANA
A LA SIDRA & ACEITE DE TRUFA BLANCA. | 7€



SPRING ROLL DE VERDURAS CON POLLO
& FIDEOS DE SOJA. | 2 PZ | 5€



10%IVA incluido

ENTRADAS

CARPACCIO DE TOMATE ROJO, CEBOLLA MORADA & MELVA CANUTERA. | 10€



AGUACATE A LA PARRILLA PICO DE GALLO & PIÑONES TOSTADOS. | 12€



ENSALADA DE LANGOSTINOS AL GRILL CON VINAGRETA DE MANGO, PASAS & PIÑONES. | 13€



ENSALADA DE QUESO DE CABRA CARAMELIZADO CON MANZANA, UVAS & VINAGRETA DE MODENA & PX. | 13€



SAQUITO DE CAMEMBERT CON MERMELADA DE GROSELLAS AMARILLAS. | 11€



VOL AU VENT DE PUERROS GRATINADOS CON LANGOSTINOS. | 8€



LANGOSTINOS AL AJILLO CON CAYENA FRESCA TOMATE CHERRY & BRANDY. | 14€



LANGOSTINOS CRUJIENTES CON PANKO AROMATIZADOS CON ALBAHACA & COCO. | 12€



SATAY DE LANGOSTINOS O POLLO CON SALSA DE CACAHUETES. | 10€



10%IVA incluido

ENTRADAS

CROQUETAS DE QUESO BRIE TRUFADO
& MIEL DE CAÑA. | 8U | 9€



TACO DE COSTILLA DE TERNERA A BAJA
TEMPERATURA CEBOLLA ROJA ACIDA
& KINCHY-MAYO. | 2 PZ. | 6€



MINIBURGER DE TERNERA, QUESO
BACON, CEBOLLA & SALSA BULL. | 5€



MINIBURGER DE POLLO CRISPY, QUESO
CEBOLLA CRUJIENTE & SIRACHA-MAYO. | 5€



MINIBURGER DE COSTILLA DE CERDO, QUESO
CEBOLLA CRISPY PEPINILLOS & SALSA BBQ. | 5€



HOJALDRE RELLENO DE COSTILLA DE CERDO
EN SU JUGO & PURE DE MANZANA ACIDA. | 12€



PINTXO DE CHORIZO PICANTE
A LA PARRILLA. | 2PZ. | 5€



FOIE MI-CUIT CASERO CON PURE DE
MANZANA & POLVO DE AVELLANA
GARRAPIÑADA. | 8€



TOSTA DE FOIE FRESCO AL GRILL
MANZANA CARAMELIZADA &
COULIS DE MANGO, FRAMBUESA & PX. | 11€



10%IVA incluido

PLATOS PRINCIPALES

ESPAGUETIS CON LANGOSTINOS AL AJILLO
& TOMATE CHERRY. | 18€



FETUCCINI A LA CREMA DE TRUFA NEGRA. | 15€



SAN PEDRO REBOZADO
CON ENSALADA AMERICANA. | 17€



LANGOSTINOS AL CURRY ROJO &
VERDURAS. | 16€



LUBINA AL GRILL CON VERDURAS SALTEADAS
AL ESTILO THAY & FIDEOS DE SOJA. | 20€



PAD KA PRAO DE SOLOMILLO DE TERNERA. | 19€



CHULETAS DE CORDERO A LA PARRILLA. | 25€

SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA. | 33€

ENTRECOTTE DE TERNERA A LA PARRILLA. | 28€

SALSAS & OTRAS GUARNICIONES

GRAVY. | 3€

PIMIENTA NEGRA. | 3€

VINO TINTO. | 3€

QUESO GORGONZOLA. | 3€

ESPINACAS A LA CREMA. | 6€

ARROZ SALTEADO. | 4€



10%IVA incluido

POSTRES

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



TARTA DE QUESO AL HORNO
MERMELADA DE FRUTOS ROJOS. | 8€



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