

Menú

ENTRANTES

BOGAVANTE 500GR ALA PARRILLA CON BRONOUAGE
DE PATATAS A LA CATALANA ... €32,00

*Bogavante a la parrilla, puro mar al fuego, con delicado brunoise de sus patas
a la catalana. Elegante, sutil y lleno de alma. (2,12)*

GAMBERONES A LA PARRILLA CON SAL NEGRA EN
ESCAMAS ...€16,00

*Marcados a la parrilla, con notas frescas y delicadas que evocan la esencia del
Mediterráneo (2,12)*

CARPACCIO DE ANGUS CON PERLAS DE TRUFA Y
GRANA ...€19,00

Angus seleccionado, de sabor intenso y textura suave (7,12)

CAPRESE DE BÚFALA D.O.P. ...€14,00

*Mozzarella de búfala campana, tomate local maduro
(7,12,13)*

BACALAO TEMPURIZADO CON LIMÓN Y SAL EN
ESCAMAS ...€16,00

*ligera y precisa, que realza su textura y resalta la pureza de
su sabor (1,12,13)*

ESGARRAET VALENCIANO ...€15,00

*Una interpretación delicada de un clásico valenciano, donde la dulzura del
pimiento asado se encuentra con la intensidad del bacalao (1)*

*ALÉRGENOS: 1 Pescado · 2 Crustáceos · 3 Huevo · 4 Frutos secos · 5 Cacahuets · 6 Soja · 7 Lácteos · 8
Apio · 9 Mostaza · 10 Sésamo · 11 Altramuces · 12 Sulfitos · 13 Gluten · 14 Moluscos*

NUESTROS PRINCIPALES

RAVIOLI DE STRACOTTO AL BAROLO, CREMA DE SETAS SILVESTRES Y SOMBRERO DE PORCINI CONFITADO ...

€21,00

Relleno intenso y envolvente con un delicado contraste (4,7,11,13)

FLOR DE ALCACHOFA A LA PARRILLA CON TERRINA DE PATATA. ...€22,00

Alcachofa marcada y con carácter, apoyada sobre una base suave con un contrapunto crujiente que aporta ritmo al plato (12)

DORADA AL VAPOR , HINOJO, CÍTRICOS Y VERDURAS DE TEMPORADA....€22,00

Ligera y refinada, con un equilibrio sutil. (1)

PULPO A LA BRASA Y VELLUTATA DE GORGONZOLA ...

€25,00

Con velouté de gorgonzola, puerro crujiente y teriyaki (2,7,13)

ANGUS BARDADO CON PANCETTA IBERICA, AZAFRÁN, JUGO DE VINO Y CALABACÍN AL BALSÁMICO

...€29,00

Profundo, elegante y sutilmente equilibrado (12)

NUESTRAS ENSALADAS

ENSALADA MIXTA DE TEMPORADA CON TOMATES LOCALES ... €9,50

Fresca y ligera, con equilibrio natural.

ENSALADA DAVANA ...€13,50

Cogollos crujientes, bonito, trío de tomate y crumble de cebolla. Equilibrada y luminosa, con texturas que se entrelazan. (1,13)

ENSALADA DE ESPINACA CON TOMINO A LA BRASA BARDEADO CON JAMÓN...€14,00

Espinaca baby, tomino a la brasa bardado con jamón, nuez y emulsión de mango.

Frescura y contraste en cada bocado. (4,7,9,12)

ALÉRGENOS: 1 Pescado · 2 Crustáceos · 3 Huevo · 4 Frutos secos · 5 Cacahuetes · 6 Soja · 7 Lácteos · 8 Apio · 9 Mostaza · 10 Sésamo · 11 Altramuces · 12 Sulfitos · 13 Gluten · 14 Moluscos

POSTRES

TIRAMISÚ DE PISTACHO ... €7,00

Receta heredada de la abuela, perfecta en su equilibrio (3,4,7,11,13)

CHEESECAKE, CON FRUTOS ROJOS ...€7,00

Creмосa, con un contraste fresco y aromático. (3,7,13)

PANNA COTTA A LA MENTA....€7,00

Con fresas aliñadas, chocolate negro, macadamia y caramelo salado.

Suave y seductora, con un final crujiente. (7,11)

FRESÓN CON NATA...€6,50

Fresas frescas con nata montada, para aquellos que quieren algo familiar (7)

CESTA DE PAN...€2,50

ALÉRGENOS: 1 Pescado · 2 Crustáceos · 3 Huevo · 4 Frutos secos · 5 Cacahuets · 6 Soja · 7 Lácteos · 8 Apio · 9 Mostaza · 10 Sésamo · 11 Altramuces · 12 Sulfitos · 13 Gluten · 14 Moluscos