



EMPEZANDO EL PASEO... (para compartir o no...)

*Pâté en croûte "Maison Tripa" (Saint Pée Sur Nivelles)
y encurtido de la casa
32€

Surtido de ibéricos "Carrasco"
Lomo, salchichón, chorizo
32€

Jamón Bellota 100% Ibérico "Carrasco"
36€

Anchoas premium "Agur" Gaztelur selección (primavera 2025)
48€

*Rabas frescas de calamar de anzuelo
24€

Quisquillas de Santa Pola marinadas, con escabeche "landes"
28€

CONTINUAMOS CON LOS ENTRANTES DE TEMPORADA...

*Ravioli de brandada de bacalao, veloute fina de ajos nuevos
26€

Puerros nuevos, crema de verduras, "beurre blanc" de estragón
26€

Guisantes "del Maresme", yema de huevo, consomé de invierno
29€

"Saint Jacques" ahumadas, ajo blanco de boletus, crema de trufa
26€

Crudo de lubina a la "bilbaína"
28€

CONTEMPLANDO NUESTROS MARES...

*Merluza de anzuelo en salsa verde con berberechos
38€

Pulpo de roca a la brasa,
berenjenas ahumadas, "beurre blanc" de ceniza
36€

Lomo de merluza asada al "all i perbre", cañaillas
38€

Bogavante azul asado, col, salsa de capuchinas
42€

Pescado de lonja, según disponibilidad
36€

UNA MIRADA HACIA LA TIERRA...

Presa de cerdo ibérico "Carrasco" a la brasa,
setas de temporada y crema anisada de boniato
39€

Carrillera de ternera Black Angus guisada
con cremoso de tubérculos, jugo de Oporto
36€

*Callos de ternera guisados a la Madrileña
26€

Solomillo inspiración Rossini, foie gras, salsa de trufa y Oporto
46€

Tartar de vaca a nuestra manera
32€

DEL DELTA DEL EBRO, EL GRANO DE ARROZ...

(minimo 2 personas)

Arroz de las Landas seco al horno, pato, pochas con verduras de temporada
28€/PP (suplemento foie +6€)

Arroz de presa ibérica "Carrasco"
con garbanzos y ajos tiernos
36€/PP