

## PARA EMPEZAR

- Filetes de anchoas y pan con tomate - 15,90 €
- Ventresca de atún con vinagreta Gildas y tomate Raff - 13,40 €
- Paleta ibérica de bellota - 17,90 €
- Planchado de sobrasada ibérica con miel y queso Taleggio - 9,80 €
- Quesos artesanos - 14,30 €
- Terrina de foie gras casera con pan de brioche, naranja y especias - 18,50 €
- Peras al horno con Roquefort, nueces pecanas, rúcula y fruta de la pasión - 12,40 €
- Filete de salmón ahumado Carpiet glaseado con cítricos - 22,50 €
- Tartar de atún Balfagó y aguacate en brioche con un toque asiático - 16,80 €
- Arenque ahumado Carpiet con hummus de tomates secos, almendras y vinagreta de ajo negro - 10,80 €
- Brandada de bacalao con huevos de salmón, sake, algas y encurtidos asiáticos - 14,40 €

## PARA TERMINAR

- Chocolate sublime - 6,30 €
- Piña con miel de caña y lima - 4,80 €
- Panna cotta con frambuesa - 5,60 €



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADOS



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



GARBOS DE SESAMO



MOSTAZA



DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFETO



ALTIMAZES



MOLUSCOS

“ TODOS NUESTROS PLATOS ESTÁN HECHOS AL MOMENTO, LAS CARNES PROCEDEN DE GANADEROS QUE ALIMENTAN A SUS ANIMALES DE FORMA SOSTENIBLE SIN ADITIVOS QUÍMICOS Y LAS VERDURAS SON DE CORTIJOS DE PROXIMIDAD ”