

## 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 Carpiér glaseado con cítricos - 22,50 €
-  · Tartar de atún Balfagó y aguacate en brioche con un toque asiático - 16,80 €
-  · Arenque ahumado Carpiér 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



APÍO



GARBOS DE SESAMO



MOSTAZA



DIOXÍDO DE AZÚFURE 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 ”