

Precio con el I.V.A. Incluido.
Prices with the V.A.T. Included.

Si padece alguna alergia o intolerancia alimenticia, informe al personal de sala.
If you have any food intolerance, please inform the staff.

El pescado servido en este establecimiento para consumo crudo ha sido sometido a un proceso de congelación previo.
The fish served in this establishment for raw consumption has been subjected to a freezing process.



ENTRADAS / STARTERS

- Tradicional Sopa Minestrone 11.00 €
Traditional Minestrone Soup
 
- Crema de Puerro y Patata con Emulsión de Aceite de Cebollino 12.00 €
Leek and Potato Cream with Chive Oil Emulsion

- Ensalada Capresse con Hojas Frescas de Albahaca, Pesto de Nueces y Rúcula 17.00 €
Capresse Salad with Fresh Basil Leaves, Walnut Pesto and Arugula
  
- Ensalada de Rúcula, Pera y Queso Feta con Langostinos Salteados y Vinagreta de Mango ... 18.00 €
Arugula, Pear and Feta Cheese Salad with Sauteed Prawns and Mango Vinaigrette
  
- Nuestro Clásico Milhojas de Foie Micuit con Queso de Cabra Caramelizado 24.00 €
Our Classic Foie Micuit Millefeuille with Caramelised Goat Cheese
 
- Tartar de Salmón & Aguacate con Tostas Seis Cereales 24.00 €
Salmon & Avocado Tartar with Six Cereals Toast
        
- Carpaccio de Ternera con Rúcula, Copos de Parmesano y Reducción de Balsámico 24.00 €
Beef Carpaccio with Arugula, Parmesan Flakes and Balsamic Reduction
   

OPCIONES VEGANAS DE NUESTROS PLATOS PRINCIPALES / VEGAN OPTIONS OF OUR MAIN COURSES

- Crema de Tomate con Aceite de Cebollino 12.00 €
Tomato Cream with Chive Oil
- Tofu Ahumado con Verduras Salteadas 13.00 €
Smoked Tofu with Sautéed Vegetables
- Milhojas de Verduras a la Parrilla con Salsa de Hierbas del Mediterráneo 14.00 €
Grilled Vegetable Millefeuille with Mediterranean Herb Sauce
- Hamburguesa Vegetal con Cebolla Crujiente, Lechuga, Tomate, Rúcula y Guacamole 16.50 €
Veggie Burger with Crispy Onion, Lettuce, Tomato, Arugula and Guacamole
 
- Albóndigas de Seitán con Salsa de Calabaza y Almendras,
acompañado de Salteado de Patata y Piña 18.00 €
Seitan Meatballs with Pumpkin and Almond Sauce
served with Potato and Pineapple
  



PASTAS / PASTA

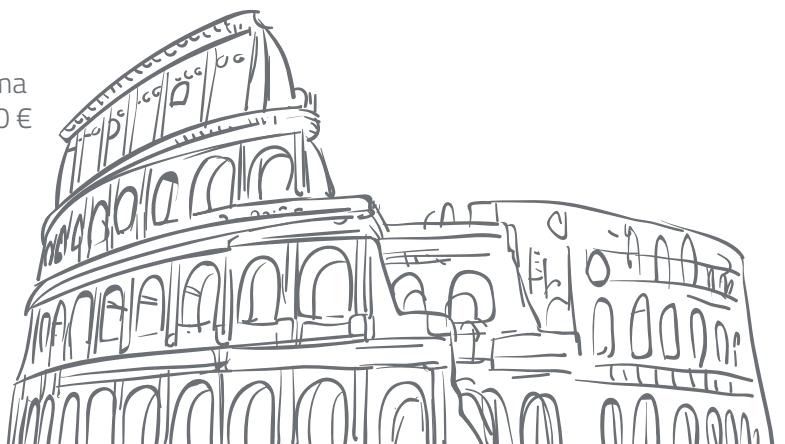
- Tagliatelle con Salsa al Gusto (Boloñesa, Napolitana, Carbonara o Pesto) 18.00 €
Tagliatelle with Sauce to Taste (Bolognese, Neapolitan, Carbonara or Pesto)
    
- "Tortelloni Verdi Ricotta e Spinaci" 18.00 €
Tortelloni rellenos de Ricotta y Espinaca con salsa de Tomate y Albahaca
Tortelloni stuffed with Ricotta and Spinach with Tomato and Basil Sauce
   
- "Sorrici All'Astice" 22.00 €
Ravioli relleno de Queso y Bogavante con Crema de Azafrán
Ravioli stuffed with Cheese and Lobster with Saffron Cream
   
- "Vele al Tartufo" 22.00 €
Ravioli Relleno de Mozzarella y Trufa, con Salsa de Nueces
Ravioli stuffed with Mozzarella and Truffle, with Walnut Sauce
    
- Risotto de Setas y Calabacín 22.00 €
Mushroom and Zucchini Risotto
 

PESCADOS & CARNES / FISH & MEAT

- Rape al Horno sobre Tomate Concasé y Salsa de Guisantes 24.00 €
Baked Monkfish on Tomato Concasé and Pea Sauce

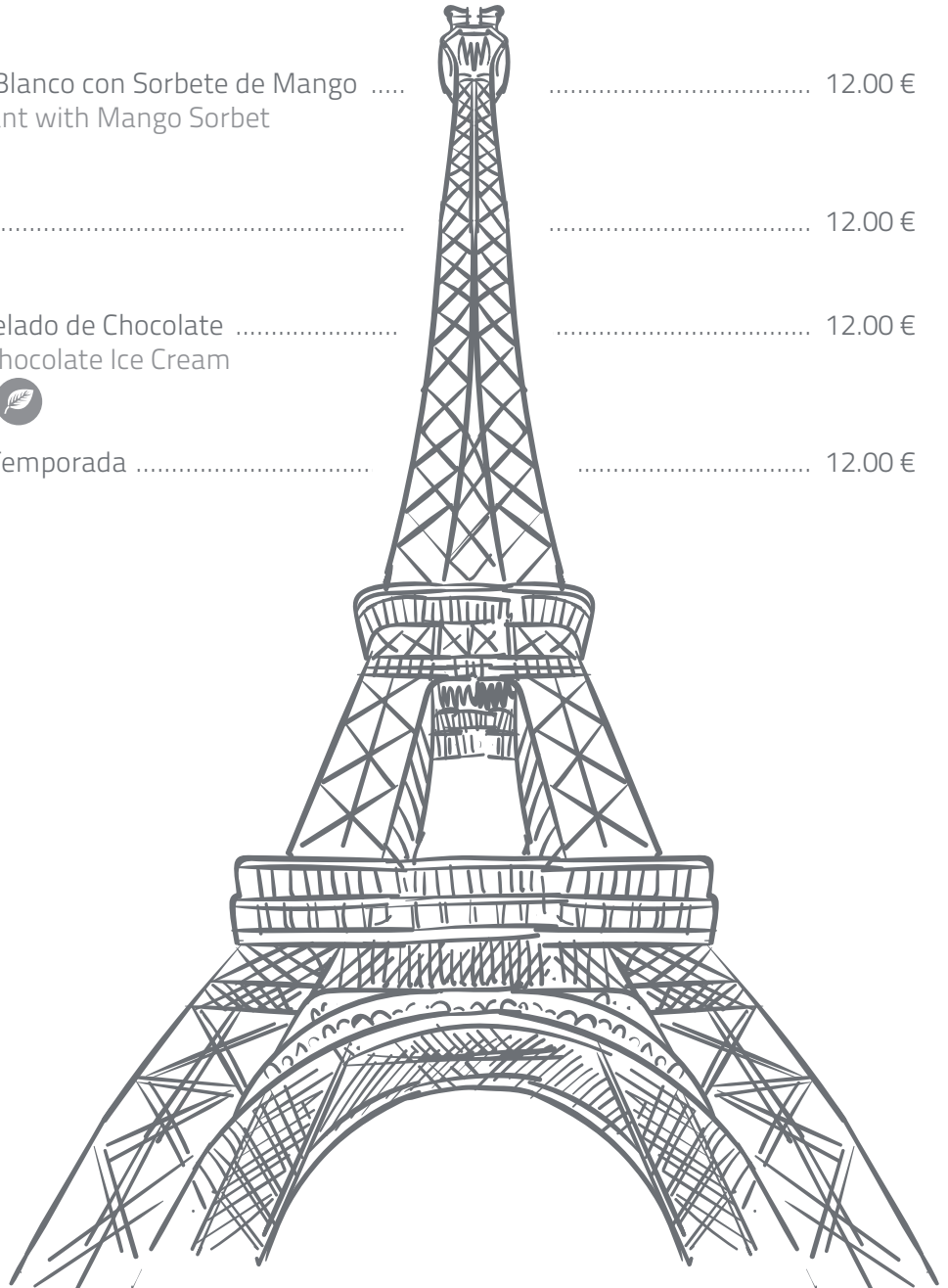
- Salmón con Salsa de Estragón y Corona de Patatas al Gratin 26.00 €
Salmon with Tarragon Sauce and Potato Crown au Gratin
 
- Lomo de Bacalao Gratinado a la Italiana 27.00 €
Italian Style Cod Loin au Gratin
  
- Confit de Pato con Salsa de Frambuesas y Cinco especias con Timbal de Patata y Setas 27.00 €
Duck Confit with Five Spices-Raspberry Sauce, Potato Timbale and Mushrooms

- Suprema de Pintada Rellena de Foie y Frutas Secas con Salsa de Vino Tinto 28.00 €
Supreme of Guinea-Fowl stuffed with Foie and Dried Fruits, with Red Wine Sauce
  
- Medallones de Solomillo de Ternera a la Crema de Cuatro Quesos 29.00 €
Medallions of Beef Tenderloin with Four Cheese Cream

POSTRES / DESSERT

- Sorbete de Mandarina o Manzana con Cava 11.00 €
Tangerine or Apple Sorbet with Sparkling Wine
    
- Helados y Sorbetes Variados 11.00 €
Assorted Ice Creams and Sorbets
   
- Tarta de Queso con Frutos Rojos Salteados 11.00 €
Cheese Cake with Sautéed Red Berries
   
- Fondant de Chocolate Blanco con Sorbete de Mango 12.00 €
White Chocolate Fondant with Mango Sorbet
  
- Crème Brûlée 12.00 €
   
- Clásico Tiramisú con Helado de Chocolate 12.00 €
Classic Tiramisu with Chocolate Ice Cream
     
- Mosaico de Frutas de Temporada 12.00 €
Seasonal Fruit Salad

- | | | |
|---|---|--|
|  Sulfitos / Sulfites |  Soja / Soy |  Apio / Celery |
|  Pescado / Fish |  Frutos secos / Nuts |  Crustáceos / Crustaceans |
|  Moluscos / Mollusks |  Gluten / Gluten |  Mostaza / Mustard |
|  Cacahuets / Peanuts |  Lactosa / Lactose |  Huevo / Egg |
| | |  Vegetariano / Vegetarian |