
ENTRANTES

Jamón ibérico de bellota al corte	G H	36
Pan de cristal con tomate (ud.)	G	2,5
Ostra de Normandía nº2 al natural (ud.)	ML	6
La croqueta de nuestro Mas de Torrent (ud.)	G H L P	3
Ensalada de hinojo, espinacas, pipas y granada	FS	14
Carpaccio de vegetales y hortalizas		15
Alcachofas a la Barigoule con langostinos	L A M	18
Setas de otoño con huevo mollet y mousse de patata	H A L	20
Crema de calabaza asada, puerros confitados y sus pipas	L A FS	13

PRINCIPALES

Arroz de calamares y gamba roja	M A P ML	26
Gnocchi de boniato, mantequilla tostada, salvia y nueces	G L H FS	20
Conejo en Ragú y Macarrones Gratinados	G L A H	20
Rodaballo con su propio pil-pil	P A	29
Lubina salvaje a la sal con aromas mediterráneos (2 personas)	P H L SF	75
Salmón "Label Rouge" con salsa beurre blanc	P L SF	28
Solomillo de vaca madurada al Café de París	G SJ L FS MZ	33
Pollito al limón confit y aceitunas Kalamata	L	24
La hamburguesa de Claudio	G H L MZ	22

GUARNICIONES

Lechuga viva con hojas verdes		8
Mil hojas de topinambur gratinado		6
Yuca frita	G	6
Patatas fritas	G	6

POSTRES

Limón desamargado con ganache cítrico	G FS L P	9
Strudel de manzana y canela	G H L P FS	9
Choco-cheesecake	G H L FS	9
Carrot cake con cremoso de cacahuete	G H L FS CH	9
Helado de vainilla y mantequilla noisette	H L	9
Helado de chocolate y café	L	9
Sorbete de limón y jazmín		7

* Los precios incluyen IVA. Servicio de pan y agua: 4 € por persona.

G	Gluten	H	Huevo	FS	Frutos Secos	M	Crustáceos	C	Cerdo	A	Apio	CH	Cacahuetes	S	Sésamo
L	Leche	P	Pescado	AJ	Ajo	ML	Moluscos	SJ	Soja	MZ	Mostaza	AL	Altramueces	SF	Sulfitos
