

PARA PICAR

Pan de Aceite con Tomate	3,25 €
Jamón ibérico	17,50 €
Maridaje recomendado con Dehesa de los Canónigos Crianza, vino tinto con DO Ribera del Duero	
Surtido de Embutidos ibéricos	14,70 €
Maridaje recomendado con Massuria, vino tinto con DO Penedés	
Salmón ahumado con Salsa Tártara	9,70 €
Maridaje recomendado con Pardas Sumoll, vino rosado con DO Penedés	
Cazuelita de Langostinos al Ajillo	16,25 €
Maridaje recomendado con Ermita d'Espiells, vino blanco con DO Penedés	
Calamares a la Andaluza	6,80 €
Maridaje recomendado con Marqués d'Alella Pansa Blanca, vino blanco con DO Alella	

ENTRANTES

Sopa fría de Melón y Menta con Perlas de Cantaloup	6,90 €
Maridaje recomendado con Torres Viña Esmeralda, vino blanco con DO Penedés	
Vinochyssoise de Coco, Lima Kéfir y Macedonia de Manzana ácida	7,50 €
Maridaje recomendado con Enate Gewürztraminer, vino blanco con DO Somontano	
Ensalada Garden con Mango, Aguacate, Gajos de Naranja y Vinagreta de Módena y Miel	9,70 €
Maridaje recomendado con Viña Sol, vino blanco con DO Penedés	
Ensalada de Tomate Kumato, Queso Feta y Pesto de Aceitunas negras	9,60 €
Maridaje recomendado con Nava Real Verdejo, vino blanco con DO Rueda	
Timbal frío de Salmón ahumado, Mozzarella fresca y Tapenade «Garum»	10,45 €
Maridaje recomendado con Oda Blanco, vino blanco con DO Costers del Segre	
Carpaccio de Bacalao con Ensalada de Brotes y Salsa fría de Romesco	12,25 €
Maridaje recomendado con Pardas Sumoll, vino rosado con DO Penedés	
Ñoquis de Patata con Salsa cremosa de Parmesano y Jamón ibérico, con Tallarines de Espárragos trigueros	11,60 €
Maridaje recomendado con Castillo Monjardín Merlot, vino rosado con DO Navarra	
Fagotti de Pasta fresca rellenos de Ricotta y Pera sobre Mermelada de Tomate y Albahaca	11,50 €
Maridaje recomendado con Coca Fito Rosa, vino rosado con DO Montsant	
Risotto de Ceps y Berenjena ahumada	13,70 €
Maridaje recomendado con Tombú, vino rosado de VDT Castilla y León	

PLATOS PRINCIPALES

Magret de Pato reposado con Chutney de Remolacha y Salsa cortada de P. X	15,40 €
Maridaje recomendado con Muga Reserva Selección Especial, vino tinto con DO Rioja	
Asado argentino escalopado con Salsa de Tamarindo y Shitakes	14,50 €
Maridaje recomendado con Enate Crianza, vino tinto con DO Somontano	
Entrecot con Salsa suave de Curry rojo y Arroz Jazmín	18,25 €
Maridaje recomendado con Remelluri, vino tinto con DO Rioja	
Solomillo con Salsa de Foie y Bizcocho de Praliné Foie Poelé	23,00 €
Maridaje recomendado con Hacienda Monasterio Crianza, vino tinto con DO Ribera del Duero	
Mar y Montaña de Solomillo de Cerdo, Langostinos y Tallarines de Calamar	15,50 €
Maridaje recomendado con Protos Crianza, vino tinto con DO Ribera del Duero	
Bacalao confitado en Aceite de Romero con Salsa de Melocotones rojos asados y Jengibre fresco	16,40 €
Maridaje recomendado con Martin Codax, vino blanco con DO Rias Baixas	
Tataki de Salmón con Mayonesa de Wasabi y Enokis a la Crema	15,00 €
Maridaje recomendado con Casal de Arman, vino blanco con DO Ribeiro	
Brick crujiente relleno de Quinoa, Tempeh, Trigo tierno y Salsa de Miso rojo	13,00 €
Maridaje recomendado con Tombú, vino rosado VDT de Castilla y León	
Canelón de Berenjena relleno de Verduritas y Tofu fresco con Crema de Sésamo tostado	12,80 €
Maridaje recomendado con Massuria, vino tinto con DO Bierzo	

IVA incluido

Este establecimiento conoce y aplica las obligaciones especificadas en el Real decreto 1420/2006 de 1 de Diciembre, sobre la protección contra el anisakis.