

Crudos (tartar, sashimi, ceviche)

Salmón semicurado, queso Comté y blinis 15,75€^(2,4,7,13)
Tartar de atún rojo "Bluefin" y caviar de arenque 16,50€^(4,6,11)
Ceviche de corvina, maracuyá y helado de frambuesas 15,75€^(4,6,7,11,12)
Sashimi de atún rojo "Bluefin" y soja 16,50€^(4,6,11)
Royale de coliflor con frutos de mar 15,50€^(2,4,7,13)
Foie gras a la sal, cookies y helado de plátano 15,90€^(3,7)
Sashimi de vieira, sopita de espárragos, piña y coco verde 15,75€⁽¹³⁾

Arroz, huevos y tempuras

Huevo "poché", salsa holandesa y rôti de patata 13,75€^(1,7,8,10,12)
Pulpo con parmentier de patata y sobrasada 15,50€⁽¹³⁾
Langostinos en tempura y mayonesa de ajo negro 15,90€^(1,2,10)
Arroz meloso de sepia en su tinta y huevo "poché" 14,90€^(1,2,4,6,7,8,13)
Wok de calamar, verduritas y setas 14,90€^(4,5,6,7,13)

Del mar

Corvina a la donostiarra con fondo de patata 17,75€^(2,4)
Tataki de atún, jugo de carne, noodles y shiitakes 19,90€^(3,4,9,12)
Bacalao con miso, sopa de almendras y algas 17,75€^(3,4,6,8,11,12)
Vieiras, presa ibérica y parmentier de patata 18,50€^(4,6,13)

Las carnes

Tartar de buey 18,75€^(1,7,9,10)
Cordero lechal, yuba, salsa de tamarindo y coco 18,75€^(6,7)
"Tagliatta" de buey, aceite virgen y sal maldon 18,75€
Solomillo de ternera, salsa de jamón ibérico y parmentier 19,75€⁽⁹⁾
Tourné de pie de cerdo y sepia con guisantes 17,90€^(2,3,4,9,13)

Tabla de quesos

Surtido de 5 tipos 12,90€⁽⁷⁾

Tentaciones dulces

"Conguito" 7,90 €^(1,3,5,7)
Mochi de crema catalana y helado de canela 7,90€^(1,3,7)
Torrija de pan de leche, té Chai y helado de cacao 7,90€^(1,3,7)
Coulant de avellanas y helado de mandarina 8,75€^(1,3,7,8)
Queso fresco, galleta, cerezas y helado de bergamota 7,90€^(1,3,7)

Menú degustación

(Lo servimos por mesa completa)

MENÚ

Crujiente de iuca y salsa "Espinaler"
Galleta de queso Sbrinz y orégano
Salmón semicurado, queso Comté y blinis
Royale de coliflor con frutos de mar
Foie gras a la sal, cookies y helado de plátano
Huevo "poché", salsa holandesa, piñones y rôti de patata
Langostinos en tempura de sisho y mayonesa de ajo negro
Vieiras sobre parmentier de patata
Prensado de cordero lechal, yuba, salsa de tamarindo y coco
Mochi de crema catalana y helado de canela
"Conguito"

MARIDAJE DE VINOS

Hermanos Lurton 2014 - *sauvignon blanc* – D.O. Rueda
Gessamí 2015- *muscat d'alexandria i chardonay*- D.O. Penedès
Silencis 2014 - *xarel.lo* – D.O. Penedès
Finca Espolla 2011 - *monastrell i syrah* – D.O. Empordà
Mas Llunes moscat – *moscatell* – D.O. Empordà

Precio menú : 59,75€

Precio maridaje : 24,75€

el menú de degustación lo serviremos de 13:15h a 15:15h y de 20:15h a 22:15h

VINOS A COPAS

Blanco Clot dels Oms - *xarel.lo* (Penedès) 4,75€
Blanco Hermanos Lurton - *sauvignon blanc* (Rueda) 4,25€
Blanco Jardín de Lucía - *albariño* (Rías Baixas) 4,75€
Tinto Finca Espolla - *monastrell i syrah* (Empordà) 4,90€
Tinto Pago de los Capellanes joven - *tempranillo* (Rib. Duero) 4,75€
Tinto Luís Cañas Crianza - *temp i garnatxa* (Rioja) 4,75€
Tinto Brunus - *garnatxa, carinyena i syrah* (Montsant) 4,75€
Cava Massana Ràfols Brut Nature - Penedès 5,25€
Cava Raventós i Blanc Rosat de Nit - Penedès 5,75€

*los vinos pueden contener sulfitos

pan artesano 1,75€
Los precios incluyen el 10% de iva

Lista de alérgenos:

- | | |
|---------------------------|--|
| 1- Huevos y derivados | 8- Fruta de cáscara |
| 2- Crustáceos y derivados | 9- Apio y derivados |
| 3- Cereales con gluten | 10- Mostaza y derivados |
| 4- Pescado y derivados | 11- Granos de sésamo y derivados |
| 5- Cacahuets y derivados | 12- Sulfitos en concentración >10mg/kg(SO ₂) |
| 6- Soja y derivados | 13- Moluscos y derivados |
| 7- Leche y derivados | |