



RÚCULA-CANÓNIGOS

Mezcla de rúcula y canónigos con frutos secos, confit de frambuesa, queso de cabra, bacon y un aliño de mostaza dulce.

SALMÓN

Mezclum, cebolla, pepinillo, huevo rodeado de salmón ahumado.

TEMPLADA DE HÍGADITOS DE POLLO

Mezclum, endivias, frutos secos y un delicioso nido de higaditos de pollo salteados con frambuesa.

TROPICAL

Mezclum con cocktail de fruta, maiz, frutos secos y un aliño mil islas.

CÉSAR

Mezclum, bacon, crouttons al ajo, escamas de parmesano, pollo braseado y la deliciosa salsa César.

I.V.A. incluido

ENSALADAS



MIL HOJA DE MANZANA Y FOIE

Finas capas de foie, manzana y queso brie, caramelizados.

BOMBÓN DE FOIE

Mousse de foie cubierto de queso de cabra caramelizado.

CAMENBERT FRITO

Porciones de camembert frito con una crema de frambuesas.

SUSHI

BUÑUELOS DE POLLO

Buñuelos de pollo ligeramente picantes con una salsa barbacoa.

FIDEOS TOSTADOS CON ALIOLI

Nuestra especialidad
acompañados de...

VEGETARIANOS

PIMIENTOS DE PIQUILLO Y

PERDIZ

BRANDADA DE BACALAO

GULAS Y LANGOSTINOS

PATO Y SETAS

PRINGÁ Y HUMMUS

I.V.A. incluido

ENTRANTES



PESCADOS

Todos nuestros pescados van cocinados a baja temperatura.

Lomo de atún _____

Atún marinado en soja y miel.

Dorada a la albahaca _____

Salmón a las tres pimentas _____

CARNES

Confit de pato _____

Pato confitado con cebolla caramelizada.

Pollo al Wellintong _____

Delicioso hojaldre relleno pollo, foie y queso.

Rabo de toro _____

Nuestra versión de este clásico.

Chuleton de buey _____



TIRAMISÚ _____

Una versión muy personal.

COULANT DE CHOCOLATE _____

TARTA DE CHOCOLATE _____

Si te gusta el chocolate en varias texturas no lo dudes.

FONDUE (2 personas) _____

Un guiño al pasado. Deliciosa fondue de chocolate negro con fruta de temporada.

I.V.A. incluido

LO MÁS DULCE