

Para empezar...



- Tabla de embutidos y quesos**  20,00 €
elaborados artesanalmente. Opción de hacer media tabla
- Croquetas** 2,20 € / un
de queso del Pirineo, nueces y albahaca    
de gambas al ajillo      
del día   
- Falso canelón de carbacín del día**   13,00 €
- Ensalada tébia de habitas**     13,00 €
con queso fresco, frutos secos y vinagreta de miel y mostaza
- Canelón XL**   15,50 €
de asado con bechamel de trufa
- Crema fría de calabacín del huerto** 10,00 €
- Huevos rotos**  16,50 €
con patatas, aceite de trufa y crujiente de jamón
- Milhojas de berenjena**    15,00 €
con tomate, queso, pesto y piñones
- Steak tartar**     19,00 €
- Arroz cremoso de setas con trufa**  17,00 €
- Carpaccio de ternera**    15,00 €
con parmesano, cebolla crujiente y salsa de mostaza
- Macarrones a la boloñesa para los peques**   12,50 €

Para continuar...



- Cordero al horno**  **18,00 €**
carne de cordero desmenuzada sobre puré de zanahoria y aceite ahumado
- Codillo a baja temperatura**  **16,00 €**
- Secreto de cerdo con miel y mostaza**  **16,50 €**
- Milanesa caprese**    **16,00 €**
pollo rebozado, tomate, mozzarella y pesto
- Butifarra de payes** **15,00 €**
acompañada con alubias salteadas con panceta
- Solomillo de ternera con salsa de queso azul**  **26,00 €**
- Entrecot madurado de 40 días (500 g)** **28,00 €**
- Entrecot madurado de 40 días (700 g)** **32,00 €**
- Magret de pato** **20,00 €**
acompañado de compota de frutos rojos y patatas fritas
- Bacalao a la crema**      **18,00 €**
con una base de patata panadera y gratinado al horno
- Tataki de atún rojo**    **19,50 €**