A COMPARTIR

TO SHARE

Pan cristal con tomate de ramallet y aceite de oliva virgen ecológico
Local cristal bread with local tomato and organic extra virgin olive oil

8

Anchoa de Santoña 000, mantequilla de oveja ahumada y tosta de croissant
"Santoña 000" anchovy, smoked sheep butter and croissant toast
2 und — *2ud*

14

Steak tartar de vaca madurada, milhojas de coca de patata y rábano picante
Aged beef steak tartare, toast of local potato bun and horseradish

20

Cecina de wagyu local
Local wagyu beef cured and dry aged

Media ración 26 | Ración 44
Half portion 26 | Full portion 44

Jamón ibérico de bellota D.O.
Acorn fed Iberian ham D.O.

Media ración 25 | Ración 42
Half portion 25 | Full portion 42

Croquetas de berenjena escalivada y queso mahón
Roasted eggplant and Mahón cheese croquettes
2 und — *2ud*

8

Precios en euros | *Prices in euros*
IVA incluido | *VAT included*

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.
Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.

ENTRANTES

STARTERS

"Suquet" de crustáceos y azafrán con gamba roja, vieira y salmonete
Local Fisherman's Seafood with Red Prawn, Scallop and Red Mullet

36

Puerro asado, salsa de foie y Jerez, anguila ahumada
Roasted Leek, Foie Gras and Sherry Sauce, Smoked Eel

32

Perdiz roja escabechada y sus encurtidos
Marinated Red Partridge with its Pickles

34

Calabaza confitada, gel de mandarina, yogur especiado,
pipas de calabaza, velouté de apionabo y tomillo

Confit Pumpkin, Mandarin Gel, Spiced Yogurt, Pumpkin Seeds, Celeriac and Thyme Velouté

28

Raviolis de setas silvestres y trufa, emulsión de mantequilla,
espuma de avellana tostada y miso, rábano picante
Wild Mushroom and Truffle Ravioli, Butter Emulsion, Toasted Hazelnut and Miso Foam, Horseradish

36

Rigatoni con ragout blanco de "porc negre" y pecorino sardo
Rigatoni with white ragout of "porc negre" and Sardinian pecorino.

35

PESCADO Y MARISCO

FISH & SEAFOOD

Lubina asada, puré de puerro braseado, gnocchi, salsa de bulbo de hinojo y hierbas
Roasted Sea Bass, Braised Leek Purée, Gnocchi, Fennel Bulb and Herb Sauce

44

Pescado salvaje de la Lonja a la plancha con ensalada de la huerta
Catch of the day with a fresh seasonal vegetable salad

S./M.

Precios en euros | *Prices in euros*
IVA incluido | *VAT included*

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.
Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.

CARNE

MEAT

Solomillo Simmental, puré de calabaza, alcachofa confitada, salsa de setas
Simmental Beef Tenderloin, Pumpkin Purée, Confit Artichoke, Mushroom Sauce

46

Pintada rellena de castañas, puré de pera, chalotas glaseadas, salsa de Oporto
Chestnut-Stuffed Guinea Fowl, Pear Purée, Glazed Shallots, Port Wine Sauce

38

Carré de cordero, muselina de chirivía, tubérculos, salsa de granada especiada
Rack of Lamb, Parsnip Mousseline, Root Vegetables, Spiced Pomegranate Sauce

48

GUARNICIONES

SIDE ORDERS

Fritas de Sa Pobla, con ajo y tomillo
Sa Pobla french fries with garlic and thyme

9

Ensalada de la huerta
Fresh seasonal vegetable salad

8

Verduritas baby de temporada salteadas
Seasonal sautéed baby vegetables

16

Precios en euros | *Prices in euros*
IVA incluido | *VAT included*

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.
Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.