



PARA PICAR
APPETIZERS

Jamón Ibérico de Bellota D.O.Guijuelo
Acorn fed Iberian ham D.O. Guijuelo

Media ración 28 / Ración 45
Half portion 28 / Full portion 45

Pan Cristal con Tomate de Ramallet y AOVE Ecológico
Pan Cristal with local "Ramallet" Tomatoes and Organic Extra Virgin Olive Oil

14

Anchoa Cantabrica "000" Mantequilla de Oveja Ahumada Coca de Patata
"000" Cantabrian Annchovy with Smoked Sheep's Milk Butter and Potato "Coca" Bread

18

Croquetas de Berenjena Escalivada y Queso Mahón Curado
Fire Roasted "Escalivada" Aubergine and Aged Mahón Cheese Croquettes

12

Steak Tartar de Vaca Madurada Coca de Patata y Rábano picante
Dry-Aged Beef Steak Tartare Potato "Coca" Bread Fresh Horseradish

18

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

Minestrone de Primavera Albóndigas de Bacalao Mejorana y Albahaca Fresca

Spring Vegetable Minestrone Cod Meatballs Marjoram and Fresh Basil

28

Verduras Escalivadas puré de Judías de Ganxet Avellanas Tostadas y Chile Ahumado

Fire Roasted Mediterranean Vegetables with "Ganxet" Bean Purée Toasted Hazelnuts and Smoked Chilli

28

Cappellacci de Guisantes Queso de Cabra y Hierbabuena,

Crema ligera de limón Encurtido Albahaca y Frutos Secos

Fresh Peas and Goat's Cheese Cappellacci Light Preserved Lemon Cream Mint Basil and Nuts

36

Raviolis de Bogavante Salsa de Oporto Blanco Estragón y Bergamota

Lobster Ravioli with White Port Sauce Tarragon and Bergamot

42

Mollejas de Cordero Lechal Glaseadas con Ensalada de Patata

Judías verdes Vinagreta de Mostaza y Trufa

Glazed Baby Lamb Sweetbreads with Potato, Green Beans and Truffle-Mustard Vinagrette

36

PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES

Lubina Salvaje Arroz de Sepia Calçots Confitados Salsa de Naranja y Albahaca

Wild Sea Bass with Creamy Cuttlefish Rice, Slow-Confit Calçots Orange Sauce and Basil

44

Pescado Salvaje de Lonja con Ensalada de la Huerta y Hierbas Frescas

Market-Caught Wild Fish with Seasonal Garden Greens and Fresh Herbs

S/M

Solomillo Simmental Puré de Cebolla Asada buñuelo de Patata y Salsa de Vino Tinto

Simmental Beef Tenderloin Roasted Onion Purée Potato Fritter and Local Red Wine Sauce

44

Magret de Pato Salmís de Olivas Trencades Puré de Pera anisado y Tubérculos

Duck Magret Local "Trencades" Olive Salmis Aniseed Pear Purée and Root Vegetables

38

Panceta de Cerdo Bellota Glaseada con Salsa de Trufa Judías de Ganxet

Setas Cebolla Encurtida

Iberian Acorn Fed Pork Belly Glazed with Truffle Sauce Ganxet Beans Mushrooms and Pickled Onion

38



PARA ACOMPAÑAR

SIDE DISHES

Fritas de Sa Pobla con Ajo y Tomillo

"Sa Pobla" Fried Potatoes with Garlic and Thyme

10

Ensalada de la Huerta con Hierbas Frescas

Seasonal Garden Salad with Handpicked Fresh Herbs

12

Verduras y Tubérculos glaseados con Mantequilla Café de Paris

Seasonal Vegetables & Root Vegetables Glazed with Café de Paris Butter

14

