

Entradas, Starters, Entrées.

<p>Foie gras mi-cuit casero a la mistela y pasas, pan de especies Chef's duo foie gras with mistela and grapes, gingerbread toasts. <i>Foie gras mi- cuit au moscatel et raisins secs, toasts de pain d'épices.</i></p>	24,95€
<p>Mollejas de Ternera lechal con su salsa de colmenillas. Suckling veal sweetbreads with morel sauce. <i>Ris de veau et sa sauce aux morilles.</i></p>	24,75€
<p>Ensalada de carne de vieiras ligeramente salteadas con tomates confitados caseros. Mixed lettuce with pan-fried scallops with chefs' sundried tomatoes. <i>Mesclun de salades accompagné de Saint-Jacques juste poêlées et ses tomates confites.</i></p>	12,45€
<p>Ensalada de magret de pato ahumado y mollejas confitadas, vinagreta de frambuesas y virutas de foie. Smoked duck breast salad with duck gizzards, raspberries vinaigrette and shaves of foie gras. <i>Salade de magret de canard fumé, gésiers confit de canard, vinaigrette à la framboise et copeaux de foie gras frais</i></p>	13,50€
<p>Mejillones gratinados - Gratinated mussels - Moules gratinées.</p>	10,50€
<p>Caracoles de Borgoña - Snails of burgonde - Escargots de Bourgogne (6ud.)</p>	10,50€
<p>Quiche del dia - Quiche of the Day - Quiche du jour.</p>	8,50€
<p>Sopa/Crema del dia - Soup of the day - Soupe du jour.</p>	8,00€
<p>Sopa de pescado casera. Home-made fish soup. <i>Soupe de poissons faite maison.</i></p>	9,50€

Carpaccio de ternera, virutas de parmesano albahaca fresca y sorbete de albahaca. Beef Carpaccio with grated parmesan and fresh basil. <i>Carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan et basilic frais.</i>	12,50€
Ceviche de Dorada, Jalea de lima sobre gazpacho de pepinos con menta. Sea bream ceviche and its lime jelly, with cucumber and mint gazpacho. <i>Ceviche de dorade et sa gelée de citron vert, sur gazpacho de concombre et menthe.</i>	14,50€
Queso de cabra asado en hojas de brik con sus pimientos y jamón serrano. Roasted Goat's cheese in a brick pastry with roasted peppers and serrano ham. <i>Fromage de chèvre rôti en feuilles de brick, poivrons rôtis et jambon de pays.</i>	13,50€
Vol au vent de gallina al puchero con setas y champiñones. Chicken "au pot" and wild mushrooms vol au vent. <i>Vol au vent de poule au pot et ses champignons des bois.</i>	12,50€
Puerros "vinaigrettes" huevo "Mollet" frito. Leeks "vinaigrettes" egg "Mollet" Deep fried. <i>Poirreaux "vinaigrettes" oeuf "Mollet" frit .</i>	10,50€
Les Rillettes du Mans y sus tostadas. Smooth "Le Mans" pork paté & toast.	8,00€
Tabla de 3 quesos franceses Selection of three French cheeses, <i>Assortiments de 3 fromages français</i>	15,00€

De la Tierra, From the Land, De notre terre.

Magret de pato con salsa de naranja y jengibre Duck breast dressed with orange and ginger sauce. <i>Eventail de magret de canard à l'orange et gingembre</i>	22,75€
El Cordero en corona asada al romero. Roasted Rack of lamb with herbs of Provence. <i>Carré d'agneau rôti aux fines herbes.</i>	28,75€
Solomillo de ternera "Rossini", con escalope de foie salteada y su reducción balsámica de oporto. Tournedos "Rossini", with pan-fried foie gras, black truffles, with balsamic and port reduction. <i>Tournedos "Rossini", et son escalope de foie gras poêlée avec sa réduction balsamique au porto.</i>	30,95€
Tartare de boeuf / Steak Tartar .	21,50€
Entrecot de ternera de Galicia a la sal de Guérande. - Salsa Roquefort o 3 pimientos. Galician Entrecot of beef grilled with 'Guérande' salt and Roquefort or 3 Peppers dressing. <i>Entrecôte de bœuf - Provenance Galice - grillée au sel de Guérande. - Sauce Roquefort ou 3 poivres.</i>	23,50€
Onglet aux échalottes	16,50€

Los pescados servidos y/o preparados a crudos han sido previamente congelado según el real decreto 1420/06 Todas nuestras preparaciones pueden llevar alérgenos, no duden de preguntarnos en caso de duda.

Del Mar, From the Sea, De la mer.

Filete Rodaballo con salsa de bisque de gambas Filet of Turbot dressed with a prawns bisque. <i>Filet de Turbot et sa bisque de crevettes.</i>	27,00€
La carne de Viera salteada con su infusión de anís estrellado, polenta y espárragos. Scallops dressed with an anis star infusion, on a bed of polenta and asparagus. <i>Les noix de saint jacques, son infusion à l'anis étoilé sur lit de polenta et ses asperges vertes.</i>	25,55€
El Lenguado Meunière. Sole Meunière – Floured sole pan fried with butter. <i>La Sole Meunière.</i>	28,10€
Pescado del día Fish of the day <i>Poisson du jour</i>	S/M
Filete de Lubina al papillote con leche de coco citronela y lima. Filet of Seabass in a papilote with coconut milk lime and lemon grass <i>Filet bar en papilote, au lait de coco, citron vert et citronelle.</i>	24,50€

Postres, Desserts

La tarta fina de manzana con su helado de vainilla (15min). Fine pastry Apple tart with vanilla ice cream (15min). <i>Tarte fine aux pommes et sa boule de glace vanille (15min).</i>	7,50€
Vacherin de frambuesa. Rapsberry Vacherin. <i>Vacherin à la framboise.</i>	7,55€
La mousse au Chocolat Guanaja	8,50€
La crème brûlée.	7,85€
El soufflé de chocolate acompañado de su helado de vainilla (10min). Chocolate soufflé with vanilla ice cream (10min). <i>Soufflé au chocolat, au cœur fondant, accompagné de sa boule de glace vanille. (10min).</i>	7,50€
Profiteroles de vainilla con chocolate caliente. Vanilla profiteroles with warm chocolate. <i>Profiteroles au chocolat.</i>	8,50€
Crêpes Suzette.	9,50€
Café o té Gourmand. Con surtido degustación de diversos postres caseros. <i>With assortment of different sorts of small desserts</i>	7,50€
Baba au Grand Marnier	9,50€
Omelette Norvegienne (Flambée).	9,50€