

Menú del mes -
39€

Entradas /starters / Entrées

Flor de alcachofa con jamón de pato y sus mollejas confitadas
Artichoke flower with duck ham and confided gizzards
Fleur d'artichaut au jambon de canard et gésiers confits

Tarta tatin de Echalotas caramelizadas con suprema y lollipop de codornices
Caramelized shallot tarte tatin with supreme and quail lollipop
Tarte tatin aux échalotes caramélisées, suprême et sucette de caille

Mini canelón crujiente de gallina con crema de pipas de girasol caramelizadas y copos de parmesano
Mini crispy chicken cannelloni with caramelized sunflower seed sauce and parmesan flakes
Mini cannellonis de poulet croustillants à la crème de graines de tournesol caramélisées et flocons de parmesan

Platos principales / Main Courses
Plats principaux

Garreta de cordero y sus declinaciones de ajos
Lamb shank in three garlic declination
Jarret d'agneau et sa déclinaison d'ail.

Pescado del día.
Fish of the day.
Poisson du jour.

Entrecot de ternera a la sal de Guérande.
- Salsa Roquefort o 3 pimientas.
Entrecot of beef grilled with 'Guérande' salt
Roquefort or 3 Peppers dressing.
Entrecôte de bœuf grillée au sel de Guérande. - Sauce Roquefort ou 3 poivres.
Prov- Galicia

Salmonete Gaudí con su consomé y pad choy
Gaudí style red mullet with its consommé and pad choy
Rouget de Gaudí avec son consommé et son pad choy

Postres / Desserts

Plátanos flambeados con su mousse de dulce de leche, helado y cacahuets garapiñadas
La crème brûlée.
- Café o té Gourmand -
Surtido de 2 quesos franceses

Menu Gourmandise

Entradas

Mejillones gratinados - *Gratinate mussels - Moules gratinées.*

Sopa de pescado casera. - *Home-made fish soup - Soupe de poissons faite maison.*

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

Fromage de chèvre rôti en feuilles de brick, poivrons rôtis et jambon de pays

Platos

Tartare de boeuf / Steak Tartar.

Entrecot de ternera de Galicia a la sal de Guérande. Salsa Roquefort o 3 pimientos.

Galician Entrecot of beef grilled with 'Guérande' salt. Roquefort or 3 Peppers dressing.

Entrecôte de boeuf - Provenance Galice - grillée au sel de Guérande. Sauce Roquefort ou 3 poivres.

Magret de Pato con salsa de naranja y gengibre

Sliced duck Breast with Orange and ginger Sauce.

Magret de canard sauce à l'orange et gingembre

Pescado del día

Fish of the day

Poisson du jour

Postres

La crème brûlée.

Café o té Gourmand

Omelette Norvégienne

(flambée)

Baba al Grand Marnier

Assiette de deux fromages français

Precio 36€ Iva inc.

Todo los días, medio día y Noche.

Sin Bebida

Menu Gourmand

Entradas

Caracoles de Borgoña - *Snails of burgonde - Escargots de Bourgogne (6ud.)*

Ceviche de Dorada, Jalea de lima sobre gazpacho de pepinos con menta,
Sea bream ceviche and its lime jelly, with cucumber and mint gaspacho

Ceviche de dorade et sa gelée de citron vert, sur gaspacho de concombre et menthe

Ensalada de carne de vieras con tomates confitados.

Scallops salad with home made cristalized tomatoes

Salade de saint Jacques et tomates confites

Platos

Corona de cordero asada con hierbas provenzales

Roasted Rack of lamb with provençal herbs

Carré d'agneau rôti aux herbes de Provence

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.*

Tournedos “Rossini”, et son escalope de foie gras poêlée avec sa réduction balsamique au porto.

El Lenguado Meunière.

Pescado salvaje (según mercado)

Postres

Postres a elegir a la carta

o

Assiette de trois fromages

Precio 46€ Iva inc.

Todo los días, medio día y Noche.

Sin Bebida