



PARA COMENZAR LA RUTA

Ostras Fine Claire n.2 fritas, gel de vinagreta cítrica	13€
Milhojas de pan, pimientos marinados, sardina ahumada, mantequilla de perejil	4,5€ unidad
Cangrejo blando, mayonesa de azafrán	13€
Huevo orgánico, espuma de patata, rossinyol, trufa negra	13€
Black Angus roast beef, mizuna, comté, salsa gribiche	14€

CRUDO

Tartar de corvina, pepino, aguacate, alcaparras, remolacha	13€
Carpaccio de calabaza, castaña, salvia, salsa de anchoas	9€
Tartar de ternera, salsa de atún, rábano, alcaparras	14€

KM 0

Alcachofa frita, espuma de pistacho, queso mahón	10€
Cuscús de coliflor, verduras mixtas, manzana marinada, yogur, caviar de cítricos	13€
Cebolla, trufa	10€
Ensalada de tomates, nectarinas, halloumi, avellanas, vinagreta de miel y mostaza	12€
Ensalada Volta de remolacha, gorgonzola, nueces	13€

MAR Y TIERRA

Ossobuco, tuétano, apionabo	25€
Ribeye, puré de trufa, pimiento de padrón	9€ cada 100g
Cuello de cordero, crema de topinambur, alcachofas asadas, habas	26€
Rodaballo al pil pil, trompetas de la muerte	28€
Mixto de marisco, selección diaria de pescado del mercado (min. 2 personas)	39€
Culurgiones, pecorino, patata, menta, trufa	16€
Tagliolini, berberechos, bottarga	22€

Cesta de pan 3,5€
Pan Vilamala, focaccia casera, aceite de oliva virgen extra Finca La Gramanosa

No dudes en hablar con el equipo sobre posibles intolerancias o alergias.