Nuestra carta.

Entrantes frios...

-El jamon ibérico de cebo campo. corte a maquina. 100 gramos	18.00€
-La cecina de león con aove y sus picos. corte a maquina. 100 gramos	12.00€
-El foie a la sal sobre fruta de temporada caramelizada y sus tostas.	18.00€
-Ensaladilla de perdiz en escabeche, aceite de trufa y frutos secos	12.00€
- Tosta de sardina ahumada con pico de gallo, esferas de albahaca, brotes de remolacha y aove	ad 5.50€
-Timbal de espencat i capella con vieira marinada.	13.50€
-Ensalada de langostinos y ventresca de atun con aguacate y mahonesa de piquillos.	12.00€
Entrantes calientes	
-Las patatas trufadas con parmesano y crujiente de jamon.	9.00€
-El croqueton de pato sobre emulsion de col asada. Minimo 2 Unidades Unid	ad 3.50€
-Carpaccio templado de pulpo con mojo rojo de tomates secos y avellanas.	19.00€
-Tataki de atun rojo con sesamo tostado y salsa teriyaki.	16.00€
-Yakitori de gambon con dipeo de mango. 8 unidade	s 15.00€

Carnes

Carries	
-La costilla de ternera con bastones de boniato y	
salsa de soja y miel	14.00€
-Carrillada de ternera en su jugo sobre patata trufada.	15.00€
-Burguer de Angus, salsa cheddar y cabrales, tomate, relish de	
encurtidos, cebolla morada y bacon ahumado)	12.00€
-Tonkatsu de plumilla ibérica con verduritas al wok.	16.00€
Carnes para compartir:	
-Entrecotte a la plancha con ajitos tiernos. 300 gramos.	22.00€
-Txuleton de vaca madurada con su guarnición. 500 gramos.	35.00€
Pescados	
-Caldereta de merluza de pintxo a la vasca.	15.50€
-Cocochas de bacalao al pil pil.	18.00€
-Atun rojo a la plancha con cous cous de encurtidos y salsa hoisin	18.00€
Arroces &	
-Arroz seco de gamba roja con ajos tiernos.	16.00€
-Arroz meloso de perdiz.	16.00€
-Fideua de marisco.	14.00€
-Fideua de pato al foie con setas y ajos tiernos.	16.50€
*Arroces & servicio minimo para 2 comensales.	
Para los niños	
-Los nuggetts con patatas.	8.00€
La saus de Calana	6.006

6.80€

3.00€ 8.00€

-La sopa de fideos.

-Los macarrones al horno.

-La hamburguesa con patatas.