



EL MENÚ BY LA JOURNÉE

NUESTROS ENTRANTES

-  Huevos Mimosa tradicionales - 7€
-  Crema de calabaza butternut con trozos de avellana - 8€
- Foie gras casero con chutney de cebolla y pasas, pan de frutas - 15€
-  Puerros asados con stracciatella y pistachos tostados - 9€
- Ostras del Mediterráneo nº3
13€ media docena 26€ docena

NUESTROS PLATOS

-  Risotto de quinoa con calabaza butternut y virutas de parmesano - 16€
Opción vegana disponible bajo petición
-  Salteado vegetariano con dos tipos de manzana y champiñones - 18€
- Pulpo a la parrilla - 26€
Mantequilla "Maître d'hôtel", arroz con sésamo y verduras pequeñas
- Lomo de bacalao asado - 28€
Puré de patatas con crema de chorizo
- Carrillera de ternera a la antigua - 25€
Puré de patatas
- Fricassee de pollo con chantarela - 23€
Con tagliatelle al parmesano
- Linguini con crema de trufa - 19€
Y chips de serrano
Opción vegana disponible bajo petición

Suplemento : papas fritas o ensalada - 4.50€

ENSALADA

- Ensalada César - 18€
Tiras de pollo empanadas con cereales y crema de parmesano

NUESTROS POSTRES

- Postre de nueces con sorbete de pera - 8€
- Café gourmand - 9€
- Plato de 3 quesos con Denominación de Origen (DOP) - 9€
- Crème brûlée de vainilla Bourbon - 8€
- Crumble de manzana y pera con canela, helado de yogur - 8€

Nuestra cocina es local y de temporada...
POR EL BIEN DESUSALUD, PRIORICE NUESTROS PLATOS VEGETARIANOS!

Todos los precios son en euros, IVA y servicio incluidos.



Tu opinión cuenta!