







# 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*

**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!*