



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 DE SU SALUD, PRIORICE NUESTROS PLATOS VEGETARIANOS!

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



Tu opinión cuenta!