

EL MENÚ BY LA JOURNÉE

ENTRANTES

-  **Foie gras casero - 15€**
Confit de cebolla, pera y canela
-   **Crema de champiñones y Bleu d'Auvergne - 7€**
Tostada a la parrilla con pimiento de Espelette
-   **Queso Saint-Marcellin crujiente con panko - 9€**
Vinagreta de miel y mostaza
- Carpaccio de salmón al eneldo y cítricos - 11€**
Hinojo crujiente
-   **Ostras del Mediterráneo nº3**
14€ la media docena **28€** la docena

PLATOS PRINCIPALES

-   **Palerón de vacuno braseado - 24€**
Foie gras, mousseline de chirivía y jugo de carne
-  **Filete de pez espada asado - 24€**
Verduras de invierno con castañas y crema de pimiento piquillo
-  **Suprema de pollo de corral - 22€**
Crema de trufa y patatas aplastadas con mantequilla
-  **Pulpo a la brasa - 26€**
Mantequilla maître d'hôtel, arroz aromático y verduras de invierno con castañas
-   **Linguine con crema de trufa o Bleu d'Auvergne - 18€**
Crujiente de jamón Serrano y lascas de parmesano

Suplemento de guarnición - 4.50€
Salteado de verduras de invierno, mousseline de chirivía, patatas fritas frescas, ensalada verde, arroz aromático

ENSALADA

-   **Ensalada César - 18€**
Tiras de pollo empanadas con cereales y crema de parmesano, lechuga romana, tomates secos, cebolla roja encurtida y picatostes
(Disponible en versión vegetariana)

POSTRES

-  **Selección de tres quesos AOP - 11€**
Mermelada de cítricos
-   **Crème brûlée de vainilla - 9€**
-   **Vasito de pera y praliné con granola crujiente - 10€**
-   **Tartaleta de naranja y Grand Marnier con flor de hibisco - 10€**
-   **Torrija de brioche con caramelo de mantequilla salada - 9€**
Helado de nuez de macadamia, vainilla y caramelo

Nuestra cocina es local y de temporada...

POR EL BIEN DE SU SALUD, PRIORICE NUESTROS PLATOS VEGETARIANOS!



Lactosa



Huevo



Gluten

En el bar hay disponible una lista con todos los alérgenos. No dude en pedirle una copia a nuestro personal.

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



¡Tu opinión cuenta!