

para compartir

- pan de cristal con tomate 4
- jamón ibérico de bellota cortado a mano 16 / 28
- croqueta de jamón ibérico (un) 2,8
- croqueta de ceps (un) 2,8
- ensaladilla rusa con ventresca de atún 10 / 16
- almejas a la plancha 22
- caviar de beluga imperial (30gr) 120

entrantes

- tartar de remolacha con mató, miel y nueces 16
- stracciatella de burrata con tomates, frutos rojos y pistachos 21
- ensalada César con cogollos, pollo bio y queso parmesano 16
- ensalada de langostinos con mango y aguacate 22
- ensalada de bogavante con moras y frambuesas 30
- alcachofa del prat en flor a la brasa con salsa perigord 16
- canelón de faisán, foie y trufa negra 21
- huevos rotos con bogavante gallego y salsa de gamba roja 18 / 32
- tortilla abierta con gambita de costa 22

arroz y pastas

- paella de marisco 22
- paella de setas de temporada y secreto ibérico 22
- risotto de ceps y parmesano 22
- fusilloni en oro a la genovesa 21
- linguini con bogavante gallego 30
- rigatoni con crema de parmesano y trufa negra 16 / 24

pescados

- lenguado de costa a la meunière con verduritas 29
- pulpo a la brasa con parmentier de patata violeta y pico de gallo 28
- suprema de salmón noruego con miso y verduras 26
- lubina de costa con bimi y crema de almendras 30

carnes

- steak tartar de solomillo cortado a cuchillo con salsa tártara 16 / 28
- roast beef con parmentier de patata y romero 19 / 30
- pallarda de pollo con arroz salvaje, mango y curry 20
- hamburguesa de solomillo con provola ahumada, pan de brioche y patatas fritas 24
- chuletón de ternera (400gr) 40
- paletilla de cabrito (400gr) asada con patatas al horno 34
- solomillo de ternera con foie poêlé y parmentier de patata 36
- tomahawk (1kg) a la brasa 90

nuestros crudos

- ostra gouthier nº2 (un) 7
- carpaccio de gamba roja con fruta de la pasión y mayonesa de wasabi 24
- tartar de atún rojo bluefin con guacamole de papaya 16 / 28
- tartar de salmón con arroz y teriyaki 14 / 22

nigiri 2 piezas

- atún rojo 10
- salmón 8
- bogavante con ají ahumado 18

sashimi 8 cortes

- atún rojo 24
- salmón 20

makis

- maguro 18
- atún con aguacate, mayonesa japonesa y rúcula
- shake 18
- salmón con aguacate y queso crema trufado
- mini temaki 26
- tartar de atún toro, gel de maracuyá y caviar de beluga imperial (5gr)

uramakis

- mango magic 20
- salmón con mango, queso crema trufado y mayonesa japonesa
- nuba sake avocado 20
- salmón con aguacate, cebolla crujiente y salsa teriyaki
- nuba maguro avocado 22
- atún con aguacate, fresas y salsa teriyaki
- maguro miso spicy 21
- atún con aguacate, miso y mayonesa de kimchi
- veggie roll 18
- mango, aguacate y rúcula
- ebi foie 24
- langostino crujiente, foie y mango
- ichigo lovers 22
- gamba en tempura, queso crema y topping de fresa caramelizada

combos

- nigiri 16 piezas 44
- sushi sashimi 32 piezas 80

postres

de elaboración artesanal propia

- plato de fruta de temporada 9
- financier con miel 9
- bizcocho esponjoso, cremoso de mató, helado de miel, nueces garrapiñadas y naranja
- tarta de queso al horno 9
- fondant de tarta de queso con helado de galleta maría y frutos rojos
- deconstrucción de lemon pie 10
- crema de limón, merengue, galleta sablé y sorbete de limón
- todo chocolates 10
- texturas de chocolates valrhona, chocolate blanco ivoire 35%, chocolate con leche jivara 40% y chocolate negro nyangbo 68% con helado de chocolate belga recién hecho
- trio de profiteroles artesanos con helado de vainilla 10
- nata recién montada, chocolate y vainilla con chocolate caliente
- helados artesanos 3,5 (un)
- chocolate belga, chocolate blanco, vainilla, galleta maría
- sorbetes artesanos 3,5 (un)
- lima - limón, frambuesa y piña
- helado gourmand de vainilla (2 pers) 20
- mucho helado de vainilla recién hecho con toppings
- affogato 8
- helado de vainilla con café expreso caliente

vinos dulces

- olivares monastrell 8
- molino real moscatell 9
- la bota de pedro ximénez 10
- château dereszla tokaji 3 puttonyos 11
- cyprès de climens sauternes 14