

Para Picar...

Croquetas caseras de Pollo de corral (4 pcs)	10€	Guacamole 	9€
Croquetas caseras de Bacalao (2 pcs) 	6€	Hummus 	7€
Anchoas 00 del Cantábrico (2 filetes)  	7€	Tabla Ibéricos	15€

Primeros

Tarta Tatín de Berenjena Parmigiana con Mozzarella Ahumada 	15 €
<i>Provençal Eggplant Parmigiana & Smoked Mozzarella - Tarte Tatín aux Aubergines, Mozzarella Fumée & Parmesan</i>	
Ensalada de Ventresca de Atún al estilo Niçoise y Huevos de Codorniz  	17 €
<i>Tuna Belly Mesclum Salad, Niçoise style - Salade Niçoise de Ventrèche de Thon au Cresson</i>	
Flores de Calabacín Crujientes rellenas de Ricotta, Parmesano y Mozzarella 	18 €
<i>Pan fried Zucchini flowers stuffed with Ricotta, parmesan & Mozzarella</i> <i>Fleurs de courgettes farcies à la Ricotta, Parmesan & Mozzarella</i>	
Ensalada de Alcachofas, Berros, Nueces, Granada & Parmesano  	14 €
<i>Artichokes Salad, Watercress and Regiano Parmesan - Salade de Artichauts et Parmesan Regianno</i>	
Ensalada de Burratina, Tomates Cherry y Sorbete Casero de Pimiento Rojo  	17 €
<i>Burratina & Fresh organic Tomatoes, Red Sweet Pepper Homemade Ice Cream</i> <i>Burratina et Tomates Bio, Sorbet Maison au Poivron Rouge</i>	
Canelón Casero de Bogavante y Gambas con su Bechamel ligera 	19 €
<i>Lobster & Prawn Canelón, light Bechamel - Canelon au homard et gambas, Bechamel légère</i>	
Ceviche de Lubina Salvaje, Aguacate y Mango  	21 €
<i>Wild Sea Bass Ceviche, Mango & Avocado - Ceviche de Bar de ligne, Avocat & mangue</i>	
Pulpo a la Plancha, Encurtidos y Alioli de Pimentón de la Vera  	21 €
<i>Grilled Octopus, Homemade Pickles & Paprika Alioli - Pouple a la Plancha, Pickles maison et Alioli de Paprika</i>	
Sardinas Ahumadas, Ajo Blanco, Tomates & Sandia con Almendras tostadas  	16 €
<i>Smoked sardines & Spanish ajoblanco, almonds, organic tomatoes and watermelon</i> <i>Sardines fumées et Ajo Blanco, Tomates Bio et dés de Pastèque, Amandes Concassées</i>	
Jamón Ibérico y Pan con Tomate 	26 €
<i>Iberic Curred Ham, Bread & Tomato - Jamon ibérique, Pain de & Tomato</i>	
Ensalada de Queso de Cabra “Crottin de Chavignol” 	16 €
<i>Goat Cheese Salad “Crottin de Chavignol” - Salade de Fromage de Chèvre “Crottin de Chavignol”</i>	
Tabla de Quesos Franceses 	16 €
<i>French Cheese Selection - Plateau de Fromages</i>	

Pastas y Risotto

(Puedes pedir tu pasta sin gluten)

- Tagliatelles Vongole... Almejas y Guindilla 🌿🌾 22 €
Clams Tagliatelles - Tagliatelles Vongole (aux palourdes)
- Tagliatelles Amatriciana, Panceta Ahumada Crujiente y Pomodoro Casero 🌿 21 €
Amatriciana Tagliatelles, Crispy Bacon and Homemade Pomodoro - Tagliatelles Amatriciana, Bacon Croquant et Pomodoro Frais
- Raviolis Caseros de Calabaza y Mozzarella con Mantequilla de Salvia 🌿 22 €
Homemade Pumpkin & Mozzarella Ravioles, Sage Sauce
Raviolis "faits maison" au Potimaron et Mozzarella, Beurre a la Sauge
- Penne con Salsa Pesto, Burratina Fresca, Tomates Cherry y Aceitunas Taggiasche 🌿🌿 22 €
Fresh peas Risotto, Goat Cheese and Asparagus
Risotto aux Pois frais Asperges vertes & Fromage de Chèvre
- Risotto de Guisantes Frescos del Huerto y Alcachofas con Parmesano 🌿🌿 22 €
Fresh peas Risotto, Artichokes and Parmesan - Risotto aux Petits pois Frais, Artichauts et Parmesan

Pescados

- Lubina Chilena Salvaje Asada con Miso, Arroz Basmati 🌿🌿 35 €
Mizo glazed Chilean Wild Sea Bass Nobu's Style - Loup de Mer Chilien sauvage laqué Miso & Mirin
- Filete de Corvina Salvaje, Emulsion de Coliflor & Concassé de Tomate y Tomillo Fresco 🌿🌿 32 €
Wild seabass Filet, cauliflower emulsion & fresh Thyme and cherry organic tomatoes
Filet de Bar de Ligne, Emulsion de Chou-fleur, Concassé de Tomate et Thym Frais
- Taco de Atún Rojo, Salsa Teriyaki y Verduras Confitadas 🌿🌿 29 €
Red Tuna Steak & Candied Vegetables and Teriyaki Sauce
Steak de Thon Rouge & ses Légumes Confits, Sauce Soja et Miel

Carnes

- Pollo de Corral Asado en su jugo, Espinacas Frescas, Patatas y Alubias Blancas 🌿 26 €
Baked Organic Chicken with Fresh Spinach & Melting Potatoes
Poulet Fermier Rôti Dans son Jus, Épinards Frais et Pomme de Terre Ratte
- Steak Tartare de Solomillo de Buey, Patatas Fritas Caseras 🌿 26 €
Beef Tenderloin Tartare & Homemade French Fries - Tartare de Filet de Boeuf & Frites Maison
- Entrecote de Black Angus, Patatas Fritas & Salsa Béarnaise (340g) 28 €
Ribeye Black Angus, Béarnaise Sauce & French Fries - Coeur d'Entrecôte, Béarnaise & Frites Maison
- Pierna de Cordero confitada 5 horas, Puré cremoso de Chirivia 🌿 26 €
Roasted Lamb Shoulder 5h, Creamy Mashed Jerusalem Artichokes
Souris d'agneau Confite 5h, Purée Onctueuse de Topinambour

Pan, Aceitunas y Alioli 2 €/pers. - Pan sin Gluten 4,50€ -

🌿: GLUTEN FREE 🌿: VEGETARIAN (NO MEAT)