

SNACKS

01.	02.	03.	04.	05.
MOLLETE AL VAPOR DE ATÚN DE ALMADRABA 9	MOLLETE AL VAPOR DE LOMO BAJO DE WAGYU 9	ESPÁRRAGOS BLANCOS CON MAYONESA DE OSTRAS 10	TORTA DE MAÍZ SUFLADO, YEMA DE HUEVO DE CAMPO Y TRUFA 10	ENSALADA CÉSAR DE LA MAISON 7

RAW-BAR

Finas láminas de pulpo con emulsión de jalapeños	10
Corvina con gazpacho de tomates amarillos	14
Tartar de atún de Almadraba ligeramente aliñado	19
Cáscara - Escama - Concha del día	s/m

Trabajamos con diferentes profesionales en las lonjas de nuestra costa para ofrecerles la mejor selección de pescados y mariscos cada día que nuestro chef le recomendará con su mejor versión.

ENTRANTES

POTAGE SAINT GERMAIN Sopa aterciopelada de guisantes con foie del Perigord	14
POTAGE IBÉRICO Ligera sopa cremosa de jamón ibérico de bellota, yema de huevo y champiñón de París	12
VERDURAS DE NAVAZO EN SALSA ALLEMAND	13
HOJAS VERDES CON SARDA "EMBOTÁ"	10
ENSALADA DE TOMATES Y STRACIATELLA DE BÚFALA	10

Todos los precios incluyen IVA

Servicio de pan y mantequilla de Normandía 3/p

ROTISSERIE

IDEAL PARA COMPARTIR
CANETÓN
45

CODORNIZ 20
PICHÓN 33

COQUELET
22

SALSA A ELEGIR
À LA PRESSE · PERIGORD · BRETON

Todas nuestras aves provienen de los mejores profesionales de Francia bajo un protocolo marcado por el Chef, quién trabaja conjuntamente con ellos en el "Savoir Faire" para que sean únicas.

ASCUAS & FUEGO LENTO

Solomillo de ternera Gallega	27
Colmo de Wagyu	36
Presa Ibérica de bellota	22
Conejo a la Royale	26
Paletilla de cordero lechal	22
Bacalao en salsa beurre blanc	19
Pescado del roca de Coníl soasado	s/m
Bouillabaisse	24

COCINA DULCE

TORRIJA CARAMELIZADA EN SAUTE 9	FINA TARTA TEMPLADA DE MANZANA 8	FLUIDO DE CHOCOLATE 6	FRUTA DE TEMPORADA Y CHANTILLY MAISON 5	ARROZ CON LECHE Y CANELA HELADA 6
------------------------------------	-------------------------------------	--------------------------	--	--------------------------------------

Este establecimiento dispone de una carta con toda la información de alérgenos, intolerancias o alergias más comunes. Solicítela si padece de alguna alergia alimentaria y tiene dudas acerca de la elaboración o ingredientes de los platos que va a tomar. El personal de este restaurante está formado en materia de alérgenos según establece la ley vigente.