



PLATOS DEL DIA

Ensalada de habilitas tiernas con menta fresca y virutas de jamón serrano, 1.650  
Espárragos trigueros a la vinagreta de trufas, 1.695  
Saltado de setas con ajo y perejil, 2.975  
Salmonetes sin espinas parrilla finas hierbas, 2.425  
Suprema de lubina con almejas y salsa verde, 3.100  
Pequeños filetes de buey con salsa de trufas, 3.250  
Steack tartare con patata panadera, 2.950

TERRINA DE FOIE GRAS DE PATO MARINADO AL SAUFFERNES Y PIMIENTA VERDE, 2.550

TARTAR DE SALMON ENVUELTO EN SALMON AHUMADO, 1.975

JAMON DE PATO AHUMADO CON CRUDITES Y NUECES, 1.650

ENSALADA TIBIA DE CIGALAS AL VINAGRE DE NARANJA, 2.975.

ENSALADA DE JUDIAS VERDES Y MARISSCOS " LA DAMA ", 2.995

ENSALADA TIBIA DE SALMONETES CON PATATA AL CAVIAR, 2.225

ENSALADA VEGETAL, 1.250

CONSONE DE BUEY CON PEQUEÑOS RAVIOLIS DE FOIE DE PATO, 1.350

HUEVOS POCHES CON NIDOS DE PASTA FRESCA, SALSA DE MARISSCOS, 1.875

PATATA ASADA RELLENA DE LANGOSTINOS, 2.575

PIDEVA, 1.375

RODABALLO ASADO CON AJO Y BACON, 3.250

MEDALLONES DE RAPE COSTA BRAVA, 2.975

SALMON PARRILLA CON BEARNESA, 2.525

FILETES DE LENGUADO CON GAMBAS AL PERRUME DE ESTRAGON, 3.100

GRATTIMADO DE BOGAVANTE SOBRE LECHO DE ESPINACAS, 3.975

CHULETTAS DE CABRITO PARRILLA CON PATATAS SOUFFLEES, 2.150

SOBOMILLO DE BUEY CON FOIE, SALSA DE VINO DE OPORTO, 2.995

CONFIT DE MUSCO DE PATO CON CIRUELAS Y NABOS, 1.980

FILETES DE PATO ASADO CON MEMBRILLOS CARAMELIZADOS Y GROSSELLA, 1.995

CHATEAUBRIAND CON VERDURAS ( 2 pers. ), 2.975 p.p.

RINONES DE CABRITO PARRILLA FINAS HIERBAS, 1.675

MANITAS DE CERDO DESHUESADAS Y RELLENAS DE SETAS Y TRUFAS, 1.995

SELECCION DE QUESOS ARTESANOS, 950

NUUESTRO CARRO DE PASTERERIA, 975



LA COCINA DE OTOÑO

CONSOME DE CAZA CON PISTONES Y VERDURITAS, 1.450  
CREMA DE SETAS CON VIRUTAS DE JAMON SERRANO, 1.275  
ENSALADA DE OTOÑO CON HIGADO DE PATO AL VINAGRE BALSAMICO, 1.925  
MAR Y MONTAÑA DE ANGIAS AL PERRUÑE DE AJO DULCE, 2.450  
CORAZONES DE ALCACHOFA RELLENOS DE SETAS Y FRUTOS DE MAR, 1.775  
RAVIOLIS RELLENOS DE GAMBAS Y CALABACIN, 1.985  
ERIZOS DE MAR GRATINADOS AL CAVA, 2.350  
VIEIRAS CON CRUJIENTE DE PATATAS, SALSA DE BERROS, 1.950  
FILETES DE LENGUADO CON ROSSINYOLS, 2.395  
SUQUET DE RAPE CON LLENEGUES, 2.875  
HIGADO DE PATO FRESCO SOBRE FONDO DE MANZANAS AL VINAGRE DE HIGOS, 3.975  
PERDIZ ESTOPADA CON ROVELLONS, 3.450  
PAISAN ASADO Y TRUFADO (2 pers.), 2.750 p.p.  
CIVET DE CIERVO CON LLENEGUES Y CEBOLLITAS DORADAS, 2.595  
LOMO DE CIERVO ADOBADO A LAS DOS PIMIENTAS, 2.775

MENU DEGUSTACION Nº 1

CONSOME DE CAZA CON PISTONES Y VERDURITAS  
ERIZOS DE MAR GRATINADOS AL CAVA  
VIEIRAS CON CRUJIENTE DE PATATAS, SALSA DE BERROS  
SUQUET DE RAPE CON LLENEGUES  
SORBETE DEGUSTACION  
LOMO DE CIERVO ADOBADO A LAS DOS PIMIENTAS  
SURTIDO DE PASTELERIA

m. 7.100

MENU DEGUSTACION Nº 2

CREMA DE SETAS CON VIRUTAS DE JAMON SERRANO  
CORAZONES DE ALCACHOFA RELLENOS DE SETAS Y FRUTOS DE MAR  
FILETES DE LENGUADO CON ROSSINYOLS  
SORBETE DEGUSTACION  
CIVET DE CIERVO CON LLENEGUES Y CEBOLLITAS DORADAS  
SURTIDO DE PASTELERIA

m. 5.400