



CARTA DE CENA

ENTRANTES

- | | |
|--|--------|
| 1. Sopa del Chef | 6,50€ |
| <i><u>Puede contener gluten, mariscos y/o productos lácteos</u></i> | |
| 2. Vegetales y langostinos en tempura | 9,00€ |
| <i><u>Las tostaditas contienen gluten</u></i> | |
| 3. Vieras frescas de Boston, USA, servidas con ensalada | 11,50€ |
| <i><u>Contiene moluscos</u></i> | |
| 4. Canelón de calabacín relleno de salmón ahumado y queso cremoso | 8,50€ |
| <i><u>Contiene producto lácteo</u></i> | |
| 5. Gnocchi caseros de hierbas salteados con gambas y verduras | 9,00€ |
| <i><u>Contiene gluten</u></i> | |
| 6. Ensalada de queso de cabra, rúcala, salsa de frutas del bosque y nueces | 9,00€ |
| <i><u>Contiene producto lácteo</u></i> | |
| 7. Tiras finas de calamar al ajillo con langostino | 9,00€ |
| 8. Canelón relleno de carrillada de cerdo ibérico en salsa gorgonzola | 9,00€ |
| <i><u>Contiene gluten y producto lácteo</u></i> | |
| 9. Terrina de Foie Gras con frutas frescas | 12,50€ |
| 10. Langostinos en salsa de coco | 17,00€ |

ARROCES, (30 minutos de cocción, para 2 personas)

- | | |
|---|--------|
| 11. Paella de mariscos | 34,00€ |
| 12. Paella de pollo con corteza de huevo | 32,00€ |
| 13. Arroz caldoso de calamar, langostinos, almejas y mejillones | 34,00€ |

PESCADOS

- | | |
|--|--------|
| 14. Bacalao confitado en aceite de ajo, glaseado con alioli y puré con espinacas | 17,00€ |
| 15. Filete de Lubina a la plancha, veloutée de pescado servido con mariscos | 16,00€ |
| 16. Pescado del día a la plancha con guarnición | 18,50€ |
| 17. Salmón en dos cocciones sobre salsa blanca y col al grill | 15,00€ |

Contiene gluten

- | | |
|--|--------|
| 18. Pescado a la sal para dos personas, (solo por encargo) | 39,00€ |
|--|--------|

CARNES

- | | |
|--|--------|
| 19. Rack de cordero, guarnición | 19,50€ |
| 20. Solomillo de ternera, La Périgola, Roquefort, Pimienta o Setas, guarnición | 18,00€ |

Puede contener gluten y/o producto lácteo

- | | |
|--|--------|
| 21. Carrillada de cerdo ibérico con salsa de oporto, guarnición | 16,00€ |
| 22. Pollo de corral al horno, guarnición | 16,00€ |
| 23. Escalopines de Foie Gras a la plancha sobre crema de manzana acida | 17,00€ |

GUARNICIONES

- | | |
|--|-------|
| 24. Papas gratinadas con bechamel, queso, cebolla y beicon | 4,00€ |
|--|-------|

Contiene gluten y producto lácteo

- | | |
|-----------------------------------|-------|
| 25. Puré de papas con mantequilla | 3,50€ |
|-----------------------------------|-------|

Contiene producto lácteo

- | | |
|---------------------|-------|
| 26. Papas arrugadas | 3,50€ |
|---------------------|-------|

- | | |
|------------------|-------|
| 27. Papas fritas | 3,00€ |
|------------------|-------|

- | | |
|---|-------|
| 28. Verduras de temporada hervidas 'al dente' con aceite de oliva | 4,00€ |
|---|-------|

- | | |
|---------------------------------|-------|
| 29. Coliflor gratinada al queso | 4,00€ |
|---------------------------------|-------|

Contiene producto lácteo

Pan y mantequilla 1 persona: 1,50€ - Pan con ajo: 2,20€ - Pan con ajo y tomate rallado: 2,70€

SE AÑADE EL 7% DE IGIC

Por favor informe a nuestro personal si es alérgico a algún alimento en particular