

Entradas

Ventresca de atún con mayonesa de cangrejo, vegetales, huevas de trucha y vinagreta de naranja	15,50 €
Jamón ibérico de Bellota, pan tostado y tomate natural	22,75 €
Lomo ibérico, pan tostado y tomate natural	15,50 €
Terrina de foie gras con ciruelas a la naranja y confitura de tomate	17,50 €
Croquetas de jamón de nuestra cocina con asadillo y juliana de chorizo	15,50 €
Lubina ahumada con endibias, canónigos y virutas de micuit	15,50 €
Ensalada templada con langostinos, queso de cabra y magret de pato	16,75 €

Entradas Calientes

Sopa de espárragos con gambas, huevo pochado y chips de pan	14,50 €
Crema suave de marisco con picadillo de sepia	14,75 €
Parrillada de verduras en coca de cebolla al orégano con queso de cabra y jamón	16,50 €
Hojaldre de manzana y foie gras con salsa de Matusalem	17,50 €
Pasta fresca con gamba, tomate natura, alcaparras, anchoas y aceitunas	17,50 €

IVA incluido.

Arroces (mínimo 2 personas)

Arroz de magro y verduras	17,00 €
Arroz de pollo y verduras	17,00 €
Arroz “A banda”	20,50 €
Arroz de bogavante y calabacín	25,50 €

Pescados

Lomo de bacalao al horno con boletus, salsa al vino blanco, espárragos verdes y pimiento	23,00 €
Cazuela de pescado y marisco con crema de gambas y aceite de albahaca	28,50 €
Lomo de lubina en cama de berenjena asada, pimientos y crema de garbanzos al comino	25,50 €
Merluza al vapor de cítricos a las especias con puré de verduras y aceite de vainilla	23,50 €

Carnes

Lomo trinchado de ternera Angus a la parrilla con pimienta rosa y sal marina	20,50 €
Solomillo de ternera con cantarelas al Fondillón	24,00 €
Pierna y paletilla de lechazo sin hueso con especias y frutos secos	24,00 €
Muslo de pintada confitado con salsa de Matusalem, peras y frutos secos	17,50 €
Chuleta de ternera lechal con avellana y albahaca	24,00 €

IVA incluido.