
ENTRANTES

Jamón ibérico de bellota al corte	36
Pan de cristal con tomate (ud.)	2,5
Ostra de Normandía nº2 al natural (ud.)	6
La croqueta de nuestro Mas de Torrent (ud.)	3
Ensalada de hinojo, espinacas, pipas y granada	14
Carpaccio de vegetales y hortalizas	15
Alcachofas a la Barigoule con langostinos	18
Setas de otoño con huevo mollet y mousse de patata	20
Crema de calabaza asada, puerros confitados y sus pipas	13

PRINCIPALES

Arroz de calamares y gamba roja	26
Gnocchi de boniato, mantequilla tostada, salvia y nueces	20
Conejo en Ragú y Macarrones Gratinados	20
Rodaballo con su propio pil-pil	29
Lubina salvaje a la sal con aromas mediterráneos (2 personas)	75
Salmón “Label Rouge” con salsa beurre blanc	28
Solomillo de vaca madurada al Café de París	33
Pollito al limón confit y aceitunas Kalamata	24
La hamburguesa de Claudio	22

GUARNICIONES

Lechuga viva con hojas verdes	8
Mil hojas de topinambur gratinado	6
Yuca frita	6
Patatas fritas	6

POSTRES

Limón desamargado con ganache cítrico	9
Strüdel de manzana y canela	9
Choco-cheesecake	9
Carrot cake con cremoso de cacahuete	9
Helado de vainilla y mantequilla noisette	9
Helado de chocolate y café	9
Sorbete de limón y jazmín	7

* Los precios incluyen IVA. Servicio de pan y agua: 4 € por persona.