

- Jamón ibérico de bellota cortado a mano (100 gr.)	23,00 €
- Ostras N°1 (Naturales o aliñadas)	4,80 € unidad
- Croquetas de jamón	1,90 € unidad
- Croquetas de Mero finas y suaves	1,90 € unidad
- Patatas Bravas de la taverna	7,00 €
- Ceviche de atún rojo	15,00 €
- Carpaccio de gamba roja, espárragos blancos y emulsión de curry	22,00 €
- Micuit caramelizado con manzana	12,00 €
- Steak tartar de vaca	21,00 €
- Pan bao de panceta a baja temperatura 2 ud.	10,50 €
- Navajas en su punto con aliño de ajo y jengibre	19,00 €
- Múrgulas a la crema de foie	22,00 €
- Parmentier con huevo poché y caviar	35,00 €
- Gambas rojas a la plancha	SM €
- Tomate fresco, anchoas, manzana y queso de normandia en ensalada	16,00 €
- Callos cap y pota	9,50 €
- Canelon de Pato y boletus	7,50 €
- Arroz de pato y setas	25,00 €
- Arroz de pulpo	16,00 €

- Gazpacho de zanahoria con microverduras	
encurtidas y langostino	15,00 €
- Pescado fresco de Lonja	27,00 €
- Sepionetas con rigattonis rellenos	17,00 €
- Dados de merluza de pincho a la romana	12,00 €
- Cocochas de merluza al Pil Pil	26,00 €
- Ventresca de atún con salsa Thai y rabanitos frescos	25,00 €
- Espardeñas a la plancha con ajo blanco y cherrys	30,00 €
- Foie plancha, celeri, demi-glace de naranja y pak-choi	17,00 €
- Costilla de vaca gallega asada	36,00 €
- Rabo de toro al vino del Priorat	16,00 €
- Cochinillo con manzana a la vainilla	19,00 €
- Tagliatta de vaca gallega	29,00 €
- Espaldita de cordero lechal deshuesada	22,00 €
- Mar y Montaña de pies de cerdo con gambas	29,00 €
- Setas de temporada con consomé de ibérico y bogavante	32,00 €
- Torrija casera	7,50 €
- Crepe suzette a la naranja	7,50 €
- Tarta tatin	7,00 €
- Borrachito al Ron	8,00 €
- Buñuelos calientes rellenos de chocolate	9,50 €

IVA INCLUIDO