

Aperitivo de la casa · Aperitif des hauses
Homemade appetizer · Aperitif a la maison

Crema ligera de “ceps”, ravioli de mollejas de pato y huevos de codorniz · Light cream of mushrooms, ravioli of duck gizzards and quail eggs · *Leichte champignoncreme, entenmägen-ravioli und wachteleiern* Crème légère de champignons, raviolis de gesiers de canard et œufs de caille

Panceta de cerdo confitada con puré de coliflor y setas en texturas
Confit pork belly with cauliflower puree and textured mushrooms
Confitierter schweinebauch mit blumenkohlpüree und texturierten champignons · Poitrine de porc confit avec purée de chou-fleur et champignons texturés

Merluza rellena de “picornells” y calabaza con crema de huevo frito y “cama grocs” · Hake stuffed with chanterelle and pumpkin with fried egg cream and yellowfoot · *Seehecht gefüllt mit pfifferlingen und kürbis mit spiegeleicreme und trompetenpfifferling*
Merlu farci a la chanterelle et au potiron avec creme d'œufs frits et chanterelle jaune

Sopa de melocotón asado con aire de trufa y chips de chocolate blanco · Soup of roasted peach with truffle air and white chocolate chips · *Suppe von geröstetem pfirsich mit trüffelaroma und weissen schokoladenchips*
Soupe de peches roties a l'air de truffe et aux pepites de chocolat blanc

55€ (iva incluido)
Bebidas no incluidas. *Drinks not included.*

HORARIO · SCHEDULE
Lunes a sábado · *Monday to saturday*
18.30 a 22h
Reserva previa · *Book in advance*
T. +34 971 631 650

S
[
F
[
I
[
B
[
O
[
B

