Entrantes

15 **Huevo perfecto**
guisantes a la francesa
setas, colmenillas, espuma de parmesano

16 **Calabaza butternut**
en cremoso, confitada y encurtida
pipas de calabaza, guanciale de cerdo
aceite de hierbas y picatostes
disponible en versión vegetariana

17 NEW **Tartar de atún**
atún según la pesca del día
mango verde y piña
crumble de paté criollo, cebolla encurtida

18 **Pulpo (zourite) a la parrilla**
*Sup. +3
crema de garbanzos, caponata de verduras
condimentos griegos, mayonesa especiada
con combava

25 **Foie gras mi-cuit**
*Sup. +7
vainilla y ron añejo
chutney de piña Victoria
pan de nueces tostado

opción vegetariana

Precios netos en euros, IVA incluido – Servicio incluido
*Suplemento en el menú de media pensión
Nuestra lista de alérgenos está disponible en la página 3

Gracias por compartir nuestro compromiso contra el desperdicio alimentario

Principales

28 NEW **Tartar de atún**
atún según la pesca del día
mango verde y piña
crumble de paté criollo, cebolla encurtida
servido con patatas fritas de boniato y ensalada verde

34 **Pesca del momento**
fava de garrofón al azafrán
consomé de pescado, edamame
tomate, cebolleta y limón confitado

37 **Merluza negra al vapor suave**
*Sup. +5
raviolis de col y vainilla
cremoso de patata, albahaca
dashi de vainilla y bergamota

28 **Risotto de la casa**
fricasé de setas, parmesano
trocitos de trufa negra

4 **Guarniciones con suplemento:**
Arroz frito
Cazuelita de verduras de temporada
Patatas fritas de boniato

opción vegetariana

*Suplemento en el menú de media pensión

Gracias por compartir nuestro compromiso contra el desperdicio alimentario
Nuestra selección apuesta por la pesca responsable

34 **Pluma de cerdo ibérico**
cremoso de boniato morado y calabaza butternut
pak choi, granola de pan, pipas de calabaza
salsa de tamarindo

32 NEW **Magret de pato a la parrilla**
zanahoria en cremoso, en juliana y glaseada
pesto de hojas de zanahoria, especia massalé
salsa Apicius

36 **Pieza de vacuno asada con mantequilla tostada (250g)**
*Sup. +4 patatas paja
salsa de pimienta de Madagascar
1 guarnición a elegir

34 **Jarrete de cordero braseado**
brunoise de verduras y quinoa
condimento de harissa, jugo reducido
queso fresco batido acidulado y hierbas silvestres

.....

4 **Guarniciones con suplemento:**
Arroz frito
Cazuelita de verduras de temporada
Patatas fritas de boniato

LISTA DE ALÉRGENOS:



Origen de las carnes: Francia, España
Origen de los pescados: La Reunión, Tierras Australes, Madagascar, Mauricio

Precios netos en euros, IVA incluido – Servicio incluido
Nuestros platos son caseros, elaborados aquí mismo con pasión.

Postres

16 **En torno a los cítricos**
cremoso y sorbete de limón
bizcocho de almendra, gel de combava
merengue francés y lima caviar

17 *Sup. +2 **Vaina criolla**
ganache de vainilla, mascarpone helado
praliné de almendra
gel de vainilla Bourbon

15 **Baba al ron**
almíbar de infusión y nata montada a la vainilla
ron ambarino, teja de chocolate blanco
hojas de capuchina

15 **Paris - Trois-Bassins**
lionesa de praliné, crumble
crema diplomática de cacahuete
crema inglesa

17 *Sup. +2 **Plato de quesos**
selección del momento, afinada
por la Maison Legrain

Precios netos en euros, IVA incluido – Servicio incluido
*Suplemento en el menú de media pensión

Nuestros platos son caseros, elaborados aquí mismo con pasión.
*Todos nuestros postres se elaboran con agar-agar y pueden contener trazas de pescado
Gracias por compartir nuestro compromiso contra el desperdicio alimentario