












ENSALADAS Y MÁS

- Ensaladilla de anguila ahumada con mahonesa de kimchi, huevas de salmón y chips de alga nori  9.80€
- Ensalada templada de perdiz y conejo de campo en escabeche  16.50€
- Tomate azul, atún rojo Balfegó marcado, Kalamata y AOVE al orégano  19.50€
- Poke bowl de calabaza asada, apionabo, zanahoria, aguacate, edamame, almendras, maíz y cherry confitados (Veggie)  16.50€



ENTRANTES

- Alcachofas confitadas a la plancha, sobre muselina de su aceite, rallado de foie y polvo de ibérico  13,00€
- Jamón ibérico de bellota Beher, pan cristal y tomate natural  22,50€
- Tabla de 6 quesos nacionales e internacionales  18,50€
- Foie a la sal, pan de orejones y avellanas con confituras  21,00€
- Croquetas de jamón caseras y compota de manzana  6u / 9,00€
- Croqueta de pollo a l'ast con toque de hoisin  6u / 9,00€
- Donburi de pato, tirabeques, arroz, langostinos y shiitake  17,50€





LATERÍO

- Mejillones en escabeche  12,50€
- Berberechos al natural  19,50€
- Anchoas del Cantrábrico  Petímetre 14,00€




VEGAN & VEGGIE

- Alcachofas confitadas, muselina de su aceite, anacardos tostados y vinagreta de granada  13,00€
- Donburi vegetal, arroz basmati, tirabeques, almendras, shiitake, brócoli y sweet chili  15,00€




CARNES

- Magret de pato a baja temperatura, crema de zanahorias especiada y patatitas glaseadas  19,50€
- Codillo confitado a baja temperatura, crema trufada y reducción de su jugo  19,50€
- Steak Tartar Petímetre a las cuatro sojas y toque de kimchi  22,00€
- Solomillo de vaca rubia, salteado de ajetes tiernos y patatas al montón  24,00€

PESCADO

- Taco de atún marcado, salsa café París, orejones hidratados y cous-cous  24,50€
- Bacalao confitado en aceite de pimentón, parmentier de ajo negro y guisantes crujientes  21,00€
- Tartar de atún rojo, maíz frito, edamame y perlas de queso de cabra  24,00€

POSTRES

- Cookie recién hecha cubierta con salted caramel y crujiente de garrapiñados  6,00€
- Brownie de chocolate clásico, aromatizado con cerveza Guinness y salsa de chocolate amargo  6,00€
- Ensalada de fruta, dulce de leche y menta  6,00€

FOR KIDS
















- Pollo crujiente con patatas fritas  8,50€
- Macarrones a la boloñesa  7,50€



TAKE AWAY
ONLY

CARTA DE ARROCES

(Mínimo 2 raciones)

Arroz a banda  	10,00€
Arroz de conejo y caracoles 	10,00€
Arroz de pollo y conejo 	10,00€
Arroz de magro y verduras 	10,00€
Arroz negro de calamar 	10,00€
Arroz de secreto, morcilla tomate seco y coliflor 	12,00€
Arroz del Senyoret  	12,00€
Arroz de pulpo y setas  	14,00€
Arroz de atún, calamar y gamba roja  	14,00€
Arroz de atún y cebolla  	14,00€

CERVEZAS, REFRESCOS & MÁS

Amstel lata	2,50€
Heineken lata	2,50€
Águila sin filtrar	2,50€
Paulaner Salvator	4,50€
Coca Cola	2,50€
Coca Cola Zero	2,50€
Schweppes Limón	2,50€
Schweppes Naranja	2,50€
7up 0,33l	2,50€
Lipton Ice Tea 0,33l	2,80€
Vichy (clásica, limón, manzana, naranja)	2,50€
Agua Font D´or 0.50l	2,00€



restaura
DELIVERY SERVICE

Alérgenos



CAVA

Ars Collecta Codorníu Blanc De Blancs (D.O. Cava)	21,00 €
Ars Collecta Codorníu Grand Rosé (D.O. Cava)	21,00 €

CHAMPAGNE

Ayala Brut Majeur (AOC Champagne)	45,00 €
Bollinger Special Cuvée (AOC Champagne)	58,50 €
Ayala Rosé Majeur (AOC Champagne)	53,50 €
Bollinger Rosé (AOC Champagne)	76,00 €

BLANCOS

Bouquet Moscatel Semiseco (D.O. Alicante)	10,50 €
Viña Pomal Malvasía Viura FB (D.O. Ca. Rioja)	14,00 €
Legaris Verdejo (D.O. Rueda)	14,00 €
La Duda Godello (D.O.Monterrei)	15,00 €
Leiras (D.O.Rías Baixas)	16,00 €
Pazo San Mauro (D.O.Rías Baixas)	20,50 €

ROSADO:

Viña Pomal Rosado (D.O. Ca. Rioja)	14,00 €
------------------------------------	---------

TINTOS:

El Miracle (D.O. Alicante)	10,50 €
El Salze (D.O Alicante)	15,50 €
Marqués de Griñón Caliza (V.P. Dominio Valdepusa)	15,50 €
Marqués de la Concordía (D.O. Ca. Rioja)	11,50 €
Viña Pomal Crianza (D.O. Ca. Rioja)	14,50 €
Viña Tondonia Reserva (D.O.Ca. Rioja)	37,50 €
Legaris Roble (D.O. Rivera del Duero)	14,50 €
Legaris Crianza (D.O. Rivera del Duero)	23,00 €

