

MENU

STARTERS / ENTRANTES

to share / a compartir

Escargots

Herb butter / *Mantequilla de hierbas*

Foie gras terrine / *Terrina de foie gras*

Fig jam and brioche bread / *Mermelada de higos y pan brioche*

Cauliflower salad / *Ensalada de coliflor*

Goat cheese and caramelized walnuts / *Queso de cabra y nueces caramelizadas*

Marinated salmon / *Salmón marinado*

Pickled onion, blinis, and crème fraîche / *Cebolla encurtida, blinis y crème fraîche*

MAINS / PRINCIPALES

to choose / a elegir

Risotto

Mushroom and black truffle / *Champiñones y trufa negra*

Lamb shank / *Jarrete de Cordero*

Confit lamb shank with truffled polenta / *confitado con polenta trufada*

Grilled wild sea bass / *Lubina salvaje a la brasa*

Champagne beurre blanc and broccoli / *Beurre blanc de champagne y brócoli*

Supreme of guinea fowl stuffed / *Suprema de Pintada*

Boletus mushrooms, velouté sauce, and potato purée / *Rellena de boletus salsa velouté y purée de patatas*

DESSERTS / POSTRES

to choose / a elegir

Macarons

Chocolate lava cake / *Volcán de chocolate*

Vanilla ice cream / *Helado de vainilla*

Rice pudding / *Arroz con leche*

Salted caramel / *Caramelo salado*

DRINKS / BEBIDAS

1/2 bottle of house wine per person /

Media botella de vino de la casa por persona

from
desde **120€** p/p

VAT included / IVA incluido.
excludes service charge 5% / 5% de gasto de servicio no incluido.