

CARTA

PARA EMPEZAR

- 
- ATÚN FRESCO** 17
con calabaza, yema curada en sal,
y crema de pebrereta
- LÓBULO DE FOIE GRAS** 16
con remolacha, aceite de avellana,
frutas rojas y pan payés
- RAMEN VALENCIANO** 17
con tallarines, cigalas, melva y algas
- TOMATES DE NUESTRA FINCA** 15
crema de tomate asado, alcaparras
y pericana
- ENSALADA CON SUPREMA** 15
de pollo de corral con brotes, escamas de
parmesano, vinagreta de mostaza antigua


DE LA TIERRA

- SOLOMILLO DE VACA** 25
glaseado en su jugo barbacoa,
puré trufado, cecina ahumada y piñones
- MAGRET DE PATO** 22
con chutney troceado de miel, nísperos
y boniato rojo
- CARRILLERAS IBÉRICAS** 23
marinadas con vino monastrell,
acompañadas con chirivía
- ENTRECOT TXOGITXU** 24
al grill y su jugo con chalotas
al estragón

DEL MAR

- 
- SALMONETE DE ROCA** 24
fumet rojo, migas, gyoza de su coral
- LOMO DE RAPE** 24
en jugo de caldero de barca, con almejas
y alga codium
- BACALAO** 21
desalado en sopa de aceite de oliva
y coliflor al curry
- CORVINA** 23
con clóchinas al pistilo de azafrán,
brunoise crujiente de ajo

EL DULCE

- 
- CREMA QUEMADA** 7
a la naranja y hierba luisa,
sorbete refrescante y la piel confitada
- TARTA** 8
de chocolate, reducción de té ahumado
y yogur
- LÁMINAS CRUJIENTES DE LECHE** 9
limón, nube y crumble de genjibre,
sorbete de yuzu
- RAVIOLIS CAMELIZADOS** 8
a la vainilla bourbon y helado
- ELOGIOS A LOS QUESOS** 7
con prensado de frutos secos