

*Entradas, Starters, Entrées.*

<b>Duo de foie gras mi-cuit casero a la mistela y pasas con su escalope salteada</b> <i>Chef's duo foie gras with mistela and grapes, and pan fried</i> <i>Duo de foie gras mi- cuit au moscatel et raisins secs et son escalope poêlée.</i>	18,45€
<b>Cúpula de salmones rellenos de un tartare fino de aguacate espárragos y salmón.</b> <i>Dome of two sorts of salmon with fine salmon, avocado and asparagus tartar.</i> <i>Dôme aux deux saumons, fourré d'un fin tartare d'avocat, saumon et asperges.</i>	13,75€
<b>Les Rillettes du Mans y sus tostadas.</b> <i>Smooth "Le Mans" pork paté &amp; toast.</i>	7,00€
<b>Ensalada de carne de vieiras ligeramente salteadas con tomates confitados caseros.</b> <i>Mixed lettuce with pan-fried scallops with chefs' sundried tomatoes.</i> <i>Mesclun de salades accompagné de Saint-Jacques juste poêlées et ses tomates confites.</i>	10,00€
<b>Sopa de pescado casera.</b> <i>Home-made fish soup.</i> <i>Soupe de poissons faite maison.</i>	9,00€
<b>Ensalada de camembert frito con semilla de sésamo, aliñada con su emulsión de aceite de nuez.</b> <i>Fried camembert salad with sésamo seeds, seasoned with walnut oil emulsion.</i> <i>Salade de camembert frit en graines de sésame, assaisonnée de son émulsion à l'huile de noix.</i>	8,50€

<b>Mejillones gratinados</b> - <i>Gratinate mussels</i> - <i>Moules gratinées.</i>	7,00€
<b>Caracoles de Borgoña</b> - <i>Snails of burgonde</i> - <i>Escargots de Bourgogne (6ud.)</i>	10,00€
<b>Quiche del dia</b> - <i>Quiche of the Day</i> - <i>Quiche du jour.</i>	6,50€
<b>Sopa/Crema del dia</b> - <i>Soup of the day</i> - <i>Soupe du jour.</i>	7,00€
<b>Tabla de 3 quesos franceses</b> <i>Selection of three French cheeses</i> <i>Assortiments de 3 fromages français</i>	14,00€

*De la Tierra, From the Land, De notre terre.*

<b>Magret de pato con salsa de piña y té Earl Gray</b> <i>Sliced duck breast dressed with a pineapple and Earl Gray tea sauce.</i> <i>Eventail de magret de canard sauce à l'ananas et thé Earl Gray.</i>	18,25€
<b>El Cordero en corona asada al romero.</b> <i>Roasted Rack of lamb with herbs of Provence.</i> <i>Carré d'agneau rôti aux fines herbes.</i>	22,50€
<b>Solomillo de ternera "Rossini", con escalope de foie salteada y su reducción balsámica de oporto.</b> <i>Tournedos "Rossini", with pan-fried foie gras, black truffles, with balsamic and port reduction.</i> <i>Tournedos "Rossini", et son escalope de foie gras poêlée avec sa réduction balsamique au porto.</i>	26,15€
<b>Tartare de boeuf / Steak Tartar .</b>	18,00€
<b>Entrecot de ternera de Galicia a la sal de Guérande. - Salsa Roquefort o 3 pimentas.</b> <i>Galician Entrecot of beef grilled with 'Guérande' salt and Roquefort or 3 Peppers dressing.</i> <i>Entrecôte de bœuf - Provenance Galice - grillée au sel de Guérande. - Sauce Roquefort ou 3 poivres.</i>	18,45€

*Del Mar, From the Sea, De la mer.*

<b>Filete de Gallo San Pedro con su reducción de soja y Gambas</b> <i>Filet of John Dory Fish dressed with a soja and prawns reduction.</i> <i>Filet de Saint Pierre et sa réduction de Soja et crevettes.</i>	22,50€
<b>La carne de Viera salteada con su infusión de anís estrellado, polenta y espárragos.</b> <i>Scallops dressed with an anis star infusion, on a bed of polenta and asparagus.</i> <i>Les noix de saint jacques, son infusion à l'anis étoilé sur lit de polenta et ses asperges vertes.</i>	22,35€
<b>El Lenguado Meunière.</b> <i>Sole Meunière – Floured sole pan fried with butter.</i> <i>La Sole Meunière.</i>	20,10€
<b>Pescado del dia</b> <i>Fish of the day</i> <i>Poisson du jour</i>	S/M

*Postres, Desserts.*

<b>La tarta fina de manzana con su helado de vainilla (15min).</b> <i>Fine pastry Apple tart with vanilla ice cream (15min).</i> <i>Tarte fine aux pommes et sa boule de glace vanille (15min).</i>	7,50€
<b>Vacherin de frambuesa.</b> <i>Rapsberry Vacherin.</i> <i>Vacherin à la framboise.</i>	7,15€
<b>La crème brûlée.</b>	7,35€
<b>El soufflé de chocolate acompañado de su helado de vainilla (10min).</b> <i>Chocolate soufflé with vanilla ice cream (10min).</i> <i>Soufflé au chocolat, au cœur fondant, accompagné de sa boule de glace vanille. (10min).</i>	7,50€
<b>Profiteroles de vainilla con chocolate caliente.</b> <i>Vanilla profiteroles with warm chocolate.</i> <i>Profiteroles au chocolat.</i>	7,50€
<b>Crêpe Suzette.</b>	8,75€
<b>Café o té Gourmand.</b> <i>Con surtido degustación de diversos postres caseros.</i> <i>With assortment of different sorts of small desserts</i>	7,00€