

*Entradas, Starters, Entrées.*

|  |        |
|--|--------|
| <b>Foie gras mi-cuit casero a la mistela y pasas, pan de especies</b><br><i>Chef's duo foie gras with mistela and grapes, gingerbread toasts</i><br><i>Foie gras mi- cuit au moscatel et raisins secs, toasts de pain d'épices</i>   | 18,95€ |
| <b>Cúpula de salmones rellenos de un tartare fino de aguacate espárragos y salmón.</b><br><i>Dome of two sorts of salmon with fine salmon, avocado and asparagus tartar.</i><br><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><br><i>Smooth "Le Mans" pork paté &amp; toast.</i>   | 7,00€  |
| <b>Ensalada de carne de vieiras ligeramente salteadas con tomates confitados caseros.</b><br><i>Mixed lettuce with pan-fried scallops with chefs' sundried tomatoes.</i><br><i>Mesclun de salades accompagné de Saint-Jacques juste poêlées et ses tomates confites.</i>                           | 11,45€ |
| <b>Sopa de pescado casera.</b><br><i>Home-made fish soup.</i><br><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><br><i>Fried camembert salad with sésamo seeds, seasoned with walnut oil emulsion.</i><br><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>  | 8,50€  |
| <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>   | 7,00€  |
| <b>Sopa/Crema del dia</b> - <i>Soup of the day</i> - <i>Soupe du jour.</i>  | 7,50€  |
| <b>Tabla de 3 quesos franceses</b><br><i>Selection of three French cheeses</i><br><i>Assortiments de 3 fromages français</i>  | 14,00€ |
| <i>Entradas del mes - Starters of the month - Entrées du mois</i>   |        |
| <b>Ceviche de Dorada, Jalea de lima y gazpacho de pepino con menta</b><br><i>Sea Bream Ceviche, lime Jelly and cucumber gazpacho with mint</i><br><i>Ceviche de daurade, gelée de citron vert et gazpacho de concombre et menthe.</i> | 10,50€ |
| <b>Carpaccio de ternera, virutas de parmesano y albahaca fresca</b><br><i>Beef Carpaccio with grated parmesan and fresh basil</i><br><i>Carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan et basilic frais.</i>                                 | 10,00€ |
| <b>Huevo revisitado con caviar, vodka y limón.</b><br><i>Restructured eggs with caviar, vodka and lemon.</i><br><i>Oeuf revisité au caviar, vodka et citron.</i>  | 8,50€  |

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

|   |        |
|---|--------|
| <b>Magret de pato con salsa de piña y te Earl Grey</b><br><i>Sliced duck breast dressed with pineapple and tea Earl Grey sauce.</i><br><i>Eventail de magret de canard sauce ananas et thé Earl Grey.</i>   | 18,75€ |
| <b>El Cordero en corona asada al romero.</b><br><i>Roasted Rack of lamb with herbs of Provence.</i><br><i>Carré d'agneau rôti aux fines herbes.</i>   | 23,75€ |
| <b>Solomillo de ternera "Rossini", con escalope de foie salteada y su reducción balsámica de oporto.</b><br><i>Tournedos "Rossini", with pan-fried foie gras, black truffles, with balsamic and port reduction.</i><br><i>Tournedos "Rossini", et son escalope de foie gras poêlée avec sa réduction balsamique au porto.</i> | 27,75€ |
| <b>Tartare de boeuf / Steak Tartar.</b>   | 19,50€ |
| <b>Entrecot de ternera de Galicia a la sal de Guérande. - Salsa Roquefort o 3 pimientos.</b><br><i>Galician Entrecot of beef grilled with 'Guérande' salt and Roquefort or 3 Peppers dressing.</i><br><i>Entrecôte de bœuf - Provenance Galice - grillée au sel de Guérande. - Sauce Roquefort ou 3 poivres.</i>              | 19,50€ |
| <b>Magret de pato con chutney de peras y membrillo, café y naranja.</b><br><i>Sliced duck breast with pear and quince chutney, coffee and orange.</i><br><i>Magret de canard, chutney de poires et coings, café et orange.</i>  | 18,75€ |

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

|  |        |
|--|--------|
| <b>Filete de Gallo San Pedro con su reducción de soja y Gambas</b><br><i>Filet of John Dory Fish dressed with a soja and prawns reduction.</i><br><i>Filet de Saint Pierre et sa réduction de Soja et crevettes.</i>   | 24,50€ |
| <b>La carne de Viera salteada con su infusión de anís estrellado, polenta y espárragos.</b><br><i>Scallops dressed with an anis star infusion, on a bed of polenta and asparagus.</i><br><i>Les noix de saint jacques, son infusion à l'anis étoilé sur lit de polenta et ses asperges vertes.</i> | 23,55€ |
| <b>El Lenguado Meunière.</b><br><i>Sole Meunière – Floured sole pan fried with butter.</i><br><i>La Sole Meunière.</i>   | 21,10€ |
| <b>Pescado del dia</b><br><i>Fish of the day</i><br><i>Poisson du jour</i>   | S/M    |
| <b>Rape lacado de jugo de zanahoria y cúrcuma, chips de chorizo.</b><br><i>Monkfish lacquered with carrots and curcuma juice, crispy Chorizo</i><br><i>Lotte laquée au jus de carottes et curcuma, chips de chorizo.</i>   | 21,10€ |

*Postres, Desserts.*

|  |       |
|--|-------|
| <b>La tarta fina de manzana con su helado de vainilla (15min).</b>                             | 7,50€ |
| <i>Fine pastry Apple tart with vanilla ice cream (15min).</i>                                  |       |
| <i>Tarte fine aux pommes et sa boule de glace vanille (15min).</i>                             |       |
| <b>Vacherin de frambuesa.</b>  | 7,55€ |
| <i>Rapsberry Vacherin.</i>   |       |
| <i>Vacherin à la framboise.</i>  |       |
| <b>La crème brûlée.</b>  | 7,35€ |
| <b>El soufflé de chocolate acompañado de su helado de vainilla (10min).</b>                    | 7,50€ |
| <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> |       |
| <b>Profiteroles de vainilla con chocolate caliente.</b>  | 8,50€ |
| <i>Vanilla profiteroles with warm chocolate.</i>   |       |
| <i>Profiteroles au chocolat.</i>   |       |
| <b>Crêpes Suzette.</b>   | 8,75€ |
| <b>Café o té Gourmand.</b>   | 7,00€ |
| <i>Con surtido degustación de diversos postres caseros.</i>                                    |       |
| <i>With assortment of different sorts of small desserts</i>                                    |       |
| <b>Macaron de chocolate y praliné, helado de vainilla</b>                                      | 9,50€ |