

Menú del mes – JULIO

29,5€

Entradas /starters / Entrées

Ceviche de Dorada, Jalea de lima y gazpacho de pepino con menta

Sea Bream Ceviche, lime Jelly and cucumber gazpacho with mint

Ceviche de daurade, gelée de citron vert et gazpacho de concombre et menthe.

Carpaccio de ternera, virutas de parmesano y albahaca fresca

Beef Carpaccio with grated parmesan and fresh basil

Carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan et basilic frais.

Huevo revisitado con caviar, vodka y limón.

Restructured eggs with caviar, vodka and lemon.

Oeuf revisité au caviar, vodka et citron.

Platos principales / Main Courses

Plats principaux

Magret de pato con chutney de peras y membrillo, café y naranja.

Sliced duck breast with pear and quince chutney, coffee and orange.

Magret de canard, chutney de poires et coings, café et orange.

Pescado del día.

Fish of the day.

Poisson du jour.

Entrecot de ternera a la sal de Guérande.

- Salsa Roquefort o 3 pimientas.

Entrecot of beef grilled with 'Guérande' salt

Roquefort or 3 Peppers dressing.

Entrecôte de bœuf grillée au sel de Guérande. - Sauce Roquefort ou 3 poivres.

Prov- Galicia

Rape lacado de jugo de zanahoria y cúrcuma, chips de chorizo.

Monkfish lacquered with carrots and curcuma juice, crispy Chorizo

Lotte laquée au jus de carottes et curcuma, chips de chorizo.

Medio Día y Noche – Incluye 1/2 Botella de vino o Agua 33cl.

Lunch and Dinner – Include ½ Bottle of wine or water 33cl.

Midi et Soir – Inclus ½ Bouteille de vin ou Eau 33cl.

Postres / Desserts

Macaron de chocolate y praliné, helado de vainilla.

La crème brûlée.

- Café o té Gourmand -

Surtido de 2 quesos franceses

Los pescados servidos y/o preparados a crudos han sido previamente congelado según el real decreto 1420/06

Todas nuestras preparaciones pueden llevar alérgenos, no duden de preguntarnos en caso de duda.