

*Espuma de coco, cremoso de maracuyá,
chocolate con lima y galleta 8,00 €*

*Tarta de la casa de manzana con hojaldre y
helado de vainilla 8,00 €*

Trufas Caseras 7 €

Carpaccio de Piña con helado de Coco 7 €

Carquiñolis con chocolate 6 €

*Granizado
de gin-tonic con fresas 7,00 €*

*Espuma de crema catalana con mandarina y piña
caramelizada con ron 8,00 €*

Biscuit de higos con salsa de chocolate caliente 8,00 €

Sorbete de lima 7,00 €

Sorbete de mojito 7,00 €

Sorbete de mandarina con menta y crumble 7,00 €

Copa de yogurt con frutos rojos 6,00 €

Helado de Vainilla 7,00 €

Café Irlandés 8,00 €

Aperol Spritz	6 €
Mojito	7 €
Mint Julep	8 €
Caviar Riofrio Nacarii 15 gr.	40 €
Caviar Riofrio Nacarii 50 gr.	120 €

Pica-Pica

Jamón ibérico y pan de coca con tomate	26 €
Terrina de foie mi-cuit al perfume de Calvados	18 €
Foie a la plancha sobre tostaditas con cebolla confitada, compota de manzana y reducción de Pedro Ximénez	21 €
Pulpo con puré, placton y citricos	17 €

Entrantes

Ensalada de aguacate con vinagreta de trufa	14 €
Carpaccio de atún rojo y vinagreta de cebollino	15 €
Carpaccio de ternera sellado al tomillo con vinagreta de trufa y parmesano	16 €
Coca de ceps, cebolla confitada y virutas de foie	16 €
Vieiras gratinadas a las hierbas y parmesano	16,00 €
Crujiente de langostinos	16 €
Tostada con Anchoas del Cantabrico	14 €
Ensalada de tomate y ventresca de atun	13 €
Surtido de croquetas	12 €
Chipirones a la andaluza	14 €

Si tienen alguna alergia o intolerancia consulten con la persona responsable que les informará adecuadamente.

Aperol Spritz	6 €
Mojito	7 €
Mint Julep	8 €
Caviar Riofrio Nacarii 15 gr.	40 €
Caviar Riofrio Nacarii 50 gr.	120 €

Pica-Pica

Pernil de gla amb pa de coca i tomàquet	26 €
Terrina de foie micuit al perfum de Calvados	18 €
Foie planxa en torrades amb ceba confitada, compota de poma y reducció de Pedro Ximénez	21,00 €
Pop amb puré, placton i citrics	17 €

Entrants

Amanida d'alvocats amb vinagreta de tòfona	14 €
Carpaccio de tonyina vermella amb vinagreta de cibulet	15 €
Carpaccio de vedella, farigola, vinagreta de tòfona i parmesà	16 €
Coca de ceps, ceba confitada y encenalls de foie	16 €
Vieires gratinades a les herbes i parmesà	16 €
Cruixent de llagostins	16 €
Torrada amb anxoves del Cantabric	14 €
Amanida de tomàquet i ventresca de tonyina	13 €
Assortiment de croquetes	12 €
Xipirons a la andaluza	14 €

Si tenen alguna al·lergia o intolerància consultin amb la persona responsable que els informará adequadament.

ARROSSOS

- Arròs amb llamàntol i sipia (Caldós o sec) 26 €
- Risotto amb ceps i parmesà 18€
- Arròs negre amb carxofes 23 €

CARNS

- Magret d'ànec amb peres a la canyella i reducció de taronja 18 €
- Filet de vedella amb salsa de foie y cebetes caramel·litzades, salsa de figues o Cafè Paris 24 €
- Mitjana brasa 🍖 €
- Steak Tartare 21 €
- Espatlla de cabrit 28 €
- Garrinet desossat 23 €

PEIX

- Bacallà confitat amb ceba caramel·litzada i llagostins 21 €
- Gambes Planxa (preu segons mercat)
- Peix salvatge del dia (preu segons mercat)

10% IVA NO INCLOS

ARROCES

- Arroz con bogavante y sepia (caldoso o seco) 26 €
- Risotto con ceps y parmesano 18 €
- Arroz negro con alcachofas 23 €

CARNES

- Magret de pato con pera a la canela y reducción de naranja 18 €
- Solomillo de ternera con salsa de foie y cebollitas caramelizadas, salsa de higos o Café Paris 24 €
- Chuleton Brasa 29 €
- Steak Tartare 21 €
- Espaldita de cabrito 28 €
- Cochinillo deshuesado 23 €

PESCADOS

- Bacalao confitado con cebolla caramelizada y langostinos 21 €
- Gambas Plancha precio según mercado)
- Pescado salvaje del día (precio según mercado)

10% IVA NO INCLUIDO