

Aperitivos

	€
Vieiras con tocino y espuma de patata	22.50
Tartar de salmón Carpier ahumado con aguacate y huevo. (Noruega)	22.00
Carpaccio de Wagyu A5 lomo alto con parmesano. 120 g (Japón)	28.00
Ostra Thierry Guillemet nº. 3 (Normandía)	6.50
Tabla de quesos con frutos secos. (Pirineo, España)	20.50

Entrantes

Huevos estrellados con jamón ibérico y patatas fritas	21.50
Ceviche estilo peruano	24.00
Setas del bosque con huevo poché, beicon y puré de queso del Pirineo	19.00
Focaccia de queso straciatella di bufala, espinacas y hierbas aromáticas	19.00
Queso provoleta a la brasa con pesto de tomates secos	19.00
Jamón de Wagyu con coca de Folgueroles (Japón)	32.00
Tartar de Wagyu	34.00

Sopa

Crema de calabaza con jengibre y crema de queso al eneldo	16.50
---	-------

Pescados

Calamar cocido a baja temperatura sobre arroz negro y alioli de wasabi	27.00
Salmón grillé con verduritas	29.00

Sugerencias

Milanesa de ternera al estilo napolitano con tomate, queso, patatas y huevo frito	27.00
Civet de jabalí con ceps con salsa demi-glace y chocolate amargo	27.00
Lasaña veggie con bolognesa de ceps	22.00

Carnes

€

Solomillo de Wagyu. 200 g (Sugimoto, Miyazaki A5, Japón)	102.00
Entraña Black Angus Top. 250 g (USA)	35.00
Entrecote de buey madurado 45 días. 350 g (Alemania)	39.00
Chuletón de buey madurado 60 días. 1 kg (Alemania)	79.00
Magret de pato. 380 g (País Vasco , España)	31.00
Lomo alto sin hueso. 300 g (Uruguay)	39.00
Hamburguesa de vaca madurada 30 días con tomate, lechuga, cebolla caramelizada, cheddar y bacon. 180 g (USA)	28.50
Hamburguesa veggie con lechuga, tomate, cebolla caramelizada y cheddar fundido	22.00

*Todas nuestras carnes vienen acompañadas de su guarnición

Postres caseros

Alfajor de dulce de leche con chocolate blanco o negro	11.00
Mousse de chocolate	11.00
Crema catalana	11.00
Tiramisú	11.00
Pastel de zanahoria vegano	11.00
Postre estilo Balcarce con nata, merengue, frutos secos y dulce de leche	11.00
Pastel de queso Solanelles	11.00
Volcan de chocolate	11.00