

STARTERS



HOMEMADE CHICKEN LIVER PATE

13 €

PX GELATIN, CONFIT RED ONION, FRESH SALAD & WARM TOAST

DEEP FRIED CAMEMBERT

13 €

FRUIT SALAD, BLUEBERRY SAUCE, RED ONION JAM & BABY LEAF SALAD

HOMEMADE HAM CROQUETTES

12 €

ALIOLI SAUCE & CRISPI HAM

PORK & PRAWN DUMPLINGS

15 €

PONZU SAUCE & SESAME SEED

SEAFOOD CHOWDER

11 €

WITH PERNOD & FRESH BREAD

TEMPURA OF SEASONAL VEGETABLES

12 €

SESAME SEEDS, SOY MAYONNAISE & MIXED LEAVES SALAD

TEMPURA OF PRAWNS

14 €

MANGO, FENNEL & MIXED LEAVES SALAD & CHILLI SAUCE

CEVICHE OF SEABASS

17 €

TIGER MILK & MANGO, RED ONION & HERBS

AJO BLANCO

13 €

CHILLED ALMONDS & GARLIC SOUP, MELON & SERRANO HAM

PRAWN PIL-PIL

14 €

AROMATIC OIL, GARLIC, RED PEPPER, PARSLEY & BREAD

SIDES

SAUCES : PEPPERCORN, WINE, MUSHROOM, BEARNAISE

3 €

HOMEMADE CHIPS, ONION RINGS, SALTED ONION & MUSHROOM

4 €

GARLIC BREAD

2,5 €

MAIN COURSES



SALMON WELLINGTON

21 €

CREAM OF SPINACH & LEMON MASH

GRILLED TURBOT

25 €

SWEET POTATO PURÉE, ROAST CAULIFLOWER & BROCCOLINI & DILL BEURRE BLANC

CONFIT COD

22 €

CHORIZO & PAPRIKA CREAMY RISOTTO & SALSIFY

GRILLED SWORDFISH

20 €

SAUTÉED COURGETTE, ASPARAGUS, CHERRY TOMATOES & BABY POTATOES

FILLET OF ANGUS BEEF

29 €

GRILLED ASPARAGUS, CONFIT TOMATOES , DAUPHINOIS & GRAVY SAUCE

ROULADE OF CHICKEN BREAST

20 €

SAGE & ONION STUFFING, WRAPPED IN BACON, CHIVE MASH & GRAVY SAUCE

SLOW COOKED BEEF CHEEK

24 €

WILD MUSHROOM & TUFFLE RISOTTO

GRILLED RACK OF LAMB

31 €

TRUFA MASH , ASPARAGUS & ROSEMARY JUS

THAI GREEN CURRY

18,5 €

FRESH GINGER, CORIANDER & LIME(CHICKEN, PRAWN OR VEGETARIAN) & BASMATI RICE

BBQ SPARE RIBS

18 €

SLOWLY SMOKED, COLESLAW & HOMEMADE CHIPS

ARTICHOKE LINGUINI

18 €

CHAMPAGNE CREAMY SAUCE & SPINICH

MUSHROOM RISOTTO

19 €

GREEN BEANS, TRUFFLE OIL & PARMESAN

ENTRADAS



PATE CASERO DE HÍGADO DE POLLO

13 €

GELATINA DE PX, ENSALADA FRESCA & TOSTADA

CAMEMBERT FRITO

13 €

ENSALADA DE FRUTAS, SALSA DE ARÁNDANOS, MERMELADA DE CEBOLLA ROJA & ENSALADA MIXTA

CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN

12 €

SALSA ALIOLI & CRISPI JAMON

GYOZAS

15 €

CERDO & LANGOSTINOS, SALSA PONZU & SEMILLAS DE SESAMO

SOPA DE MARISCO

11 €

PERNOD & PAN FRESCO

TEMPURA DE VERDURA DE TEMPORADA

12 €

SEMILLAS DE SÉSAMO, MAYONESA DE SOJA & ENSALADA FRESCA

TEMPURA DE LANGOSTINOS

14 €

MANGO, HINOJO, ENSALADA FRESCA & SALSA CHILLY

CEVICHE DE LUBINA

17 €

SALSA LECHE DE TIGRE, MANGO, CEBOLLA ROJA & HIERBAS

AJO BLANCO

13 €

MELON & JAMON SERRANO

LANGOSTINO PIL-PIL

14 €

ACEITE PERFUMADO, AJO, PIMIENTOS ROJOS, PEREJIL & PAN FRESCO

GUARNICION

SALSAS : DE PIMIENTA, VINO TINTO, SETAS, BEARNESA

3 €

PATATA FRITA CASERA, CEBOLLA FRITA, CEBOLLA & SETAS SALTEADAS

4 €

PAN DE AJO

2,5 €

SEGUNDOS



SALMÓN WELLINGTON

21 €

CREMA DE ESPINACAS & PURÉ CON LIMON

RODABALLO A LA PLANCHA

25 €

PURÉ DE BONIATO, COLIFLOR ASADA,
BROCCOLINI & ENELDO AL BEURRE BLANC

BACALAO CONFITADO

22 €

RISOTTO CREMOSO DE CHORIZO, PIMENTÓN & SALICORNIA

GRILL PEZ ESPADA

20 €

SALTEADO DE CALABAZIN, ESPARAGUS, TOMATES CHERRYS &
PATATAS BABY

SOLOMILLO DE TERNERA ANGUS

29 €

ESPÁRRAGOS AL GRILL, TOMATES CONFITADOS, PÚRE CON TRUFA
& SALSA GRAVY

PECHUGA DE POLLO RELLENO

20 €

SALVIA & CEBOLLA, ENVUELTO EN BACON,
PURÉ DE PATATA CON CEBOLLINO & SALSA DEMIGLAS

CARRILLERAS DE TERNERA

24 €

A BAJA TEMPERATURA CON RISOTTO DE SETAS & TRUFA

COSTILLAS DE CORDERO

31 €

PURE CON TRUFA , ESPÁRRAGOS & SALSA CON ROMERO

CURRY VERDE TAILANDÉS

18,5 €

JENGIBRE FRESCO, CILANTRO & LIMA(POLLO, LANGOSTINO O
VEGETARIANO) & ARROZ BASMATI

COSTILLAS DE CERDO BBQ

18 €

AHUMADAS A FUEGO LENTO, ENSALADA DE COL
& PATATAS FRITAS CASERAS

PASTA LINGUINI CON ALCACHOFAS

18 €

SALSA DE CHAMPAN, CREMA & ESPINACA FRESCA

RISOTTO DE SETAS

19 €

GUISANTES, ACEITE DE TRUFA & PARMESANO