

## Para compartir

croquetas de jamón, boletus o cecina.	(unidad) 1,20€
bomba de queso de cabra con nuez y miel.	(unidad) 1,20€
trigo tierno con mango, calabacín y cebolla roja.	6,50€
berenjenas rellenas de verduras de la huerta con queso al gratén y salsa de tomate casera.	7,50€

## Entrantes

mezclum de lechugas, tomate de la huerta, cebolla dulce, bacon frito con rulo de cabra a la plancha y vinagreta de miel.	8,50€
ensalada gourmet: mezclum de lechugas, ventresca, tomate seco, olivas negras y lascas de parmesano.	9,50€
ensalada fresca de bacalao y naranja.	9,50€
crema de calabaza en temporada con su huevito escalfado, almendra tostada y aceite de canela.	8,50€
alcachofas confitadas sobre crema de espárrago blanco y crujiente de jamón.	9,00€

## Carne/pescado

confit de pato en su salsa, compota de manzana y puntas de trigueros.	15,50€
bomba de carne rellena de patata asada con panceta y setas de temporada salteadas.	10,50€
hamburguesa Premium con crema de queso y berros.	10,50€
tartar de atún con tomate, aguacate y su aderezo.	13,00€
lomitos de bacalao confitados sobre crema de castañas.	14,00€
brochetas de salmón marinado con eneldo, piña y quesitos.	11,50€
albóndigas con salsa de almendra al cava.	11,00€

## Postres

brownie de chocolate blanco con pistacho de Bronte y frutos rojos.	4,50€
mango con salsa de yogurt, lima y cardamomo.	4,50€
sorbete de limón al cava.	4,50€

### Menús degustación

deconstrucción de ensaladilla rusa  
trigo tierno con mango, calabacín y cebolla roja  
alcachofas con crema de espárrago blanco.  
brocheta de salmón marinado con eneldo,  
piña y quesitos.  
mango con salsa de yogurt, lima y cardamomo.

20,00€

bomba de queso de cabra con nueces y miel.  
ensalada gourmet  
crema de calabaza con huevito de codorniz escalfado.  
lomitos de bacalao con crema de castañas.  
sorbete digestivo  
bomba de carne rellena de patata, panceta  
y setas con su salsa.  
lingote de brownie de chocolate blanco  
con frutos rojos.

30,00€