

Esta es la propuesta para hoy dependiendo del mercado y de los productos que cada temporada mejor obtenemos.

Maher

Láminas de cebolleta asada, chipirón salteado 15,50€
suflado de su tinta, brotes aliñados

Berenjena ahumada, viera y papada salteada 12,30€
caldo de miso reducido, toques picantes

Carpaccio de gamba, bacalao y atún toro 14,30€
sopa cremosa de tomate, toques cítricos de yuzu.

Tomate feo, bonito, cebolla roja... 12,50€
kalamata, crema suave de brandada

Os acordáis de esta ensalada 10,90€
micro-vegetales, tomate, cebolleta, queso fresco, ventresca, aceitunas...

Thai Rusa de Txangurro, 11,20€
sobre tallo verde, brotes frescos, maíz suflado

Jamón ibérico “Casalba” 15,90€
pan cristal tostado al momento & tomate de colgar

Terrina de foie hecha en casa 13,90€
melocotón asado, migas de aceituna

10% Iva incluido

Nuestros productos pueden contener alérgenos o trazas de alérgenos, si desea más información de los componentes de nuestros productos o precisa una preparación especial de ellos consulte a nuestro personal de sala

Lomo de merluza 17,50€
vinagreta templada de ajetes tiernos

Ventresca de atún toro 22,50€
aceite de jengibre y soja, sandía ahumada

Paletilla de cabrito 25,60€
asada en cenizas de romero

Pluma de cerdo ibérico 14,70€
adobada, cebolla asada

Solomillo de vaca 21,00€
setas & vegetales, patata crujiente

Chuleta de vaca 45,50€/kg
en tacos, sal gris & pimientos entreverados

Bacalao al ajoarriero 19,30€
pimientos de Pontigo & huevo escalfado

Rabo de novilla 23,90€
glaseado, parmentier de patata, hierbas silvestres

Hamburguesa de wagyu 10,50€
a la parrilla, tacos de patata

Menú Ejecutivo* 28€

Aperitivo + entrante + plato principal + postre

*Este menú se servirá de lunes a viernes, no festivos

10% Iva Incluido

Nuestros productos pueden contener alérgenos o trazas de alérgenos, si desea más información de los componentes de nuestros productos o precisa una preparación especial de ellos consulte a nuestro personal de sala

Postres

Tarta rota de manzana
sablê bretón, crema helada de canela

Urruti
zumo naranja, cointreau & vainilla

Rulo de pan de higos
cuajada con ciruelas y moscatel

Buñuelos de chocolate
crema helada de caramelo

Torrija caramelizada
frutos secos, canela helada

Láminas de fruta
crema helada de limón verde

Crema catalana
crema helada cítrica

Precio: 8€
10% Iva Incluido

Nuestros productos pueden contener alérgenos o trazas de alérgenos, si desea más información de los componentes de nuestros productos o precisa una preparación especial de ellos consulte a nuestro personal de sala