

## ENTRADAS STARTERS

Anchoas artesanales de Santoña con pimientos caramelizados y pan crujiente 21 €  
*Traditional Anchovies from Santoña with caramelized peppers and crispy bread*

Jamón Ibérico de Bellota con su pa amb tomàquet 22 €  
*Iberian "bellota" Ham tomato toast*

Terrina de foie con chocolate, fruta caramelizada, culis de frambuesa y reducción de  
Módena 21 €  
*Homemade Foie terrine with chocolate, caramelized fruit, raspberry coulis and balsamic vinegar*

Ensalada del mar con ventresca y dados de tomate 14 €  
*Sea salad with choice cut of tuna and diced tomato*

Garbanzos con langostinos 12 €  
*Chickpea stew with shrimps*

Tartare de atún con frutas tropicales, crujientes de verduras y aliño de cítricos 16 €  
*Tuna tartare with tropical fruits, crunchy vegetables and citrus vinaigrette*

Risotto de hongos 16 €  
*Wild mushroom risotto*

Langostinos a la plancha 21 €  
*Grilled prawns*

Boletus estofados con soja y huevos de corral 15 €  
*Braised Boletus mushrooms with soya and free-range eggs*

## PESCADOS

### FISH

Merluza en salsa verde 18 €

*Hake in "salsa verde"*

Chipirón encebollado con verduras de temporada 18 €

*Squid with fried onions and seasonal vegetables*

Atún rojo sobre cebolla confitada, mermelada de tomate y semillas de amapola 20 €

*Red tuna fish on a bed of caramelized onions with tomato chutney and poppy seeds*

Salmón en dados con salsa de moluscos y tomate caseé 19

*Diced salmon with shellfish sauce and tomato casset*

## CARNES

### MEAT

Cordero lechal relleno de hongos y verduras, con patatas panadera en su propio jugo 21 €

*Suckling lamb stufed with wild mushrooms and vegetables, served with casseroled potatoes*

Chuleta de ciervo con jugo de arándanos 21

*Deer fillet with blueberry sauce*

Solomillo con tierra de trufas 20 €

*Filet Mignon with truffles*

Presca de ibérico sobre compota de higos y jugo de carne 17 €

*Iberian pig with fig compote and meet sauce*

Lomo de buey a la plancha con piquillos y fideos de patata 20 €

*Grilled beef tenderloin with "piquillo" peppers and potato noodles*

## MENU DEL CHEF

Ensalada del mar con ventresca  
*Sea salad with choice cut of tuna*

\*\*\*

Bombones de foie con reducción de Módena  
*Foie chocolates with balsamic vinegar*

\*\*\*

Dados de salmón fritos con jugo de moluscos  
*Diced salmon with shellfish sauce*

\*\*\*

Preso de ibérico con compota de higos  
*Wild boar with compote fig*

\*\*\*

Tiramisú casero con su helado  
*Homemade tiramisu with ice-cream*

50 €

Los menús se sirven en medias raciones individuales y solo se sirven en mesas completas  
Menus are served in individual portions and only in full tables