

Aperitivos

	€
Empanada de ternera	4.50
Ostra Thierry Guillemet nº. 3 (Normandía)	7.00
Tabla de quesos del Pirineo	20.50
Vieiras con tocino y espuma de patata	23.00
Tartar de salmón Carpier ahumado con aguacate y huevo. (Carpier, Noruega)	23.00
Carpaccio de Wagyu A5 lomo alto. 120 g (Sugimoto, Miyazaki A5, Japón)	30.00

Entrantes

Queso provoleta a la brasa con pesto de tomates secos	19.00
Focaccia con queso stracciatella di bufala, espinacas y hierbas aromáticas	20.00
Setas del bosque con huevo poché, beicon y puré de queso del Pirineo	22.00
Huevos estrellados con jamón ibérico y patatas fritas	23.00
Vitel Toné de picaña angus (USA)	23.00
Jamón de Wagyu con coca de cristal (Japón)	32.00

Sopa

Crema de calabaza con jengibre y leche de coco	18.00
--	-------

Pescados

Salmón grillé con verduras salteadas	30.00
Rodaballo grillé con verduras salteadas	30.00

Sugerencias

Lasaña vegetariana con bolognesa de ceps	25.00
Goulash de ciervo con spaetzle	30.00
Milanesa de ternera al estilo napolitano con tomate, queso, patatas y huevo frito	30.00

Carnes

€

Hamburguesa veggie con lechuga, tomate, cebolla y cheddar	24.00
Magret de pato. 380 g (País Vasco , España)	31.00
Hamburguesa de vaca americana madurada 30 días con lechuga, tomate, cebolla, cheddar y bacon. 180 g. (USA, 50%angus-50% Wagyu)	33.00
Entraña Black Angus. 250 g (Canada)	37.00
Lomo alto deshuesado. 300 g (Uruguay)	39.00
Lomo bajo deshuesado. 300 g (Argentina)	39.00
Chuleton de buey madurado 60 días. 1 kg (Alemania)	82.00
Solomillo de Wagyu. 200 g (Sugimoto, Miyazaki A5, Japón)	98.00

*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
Postre estilo Balcarce con merengue, dulce de leche y nueces	11.00
Pastel de queso Solanelles	11.00
Volcan de chocolate	11.00