

### *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 straciatella 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
Chuletón 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