

Entrées

Carpaccio de magret de canard au foie gras et vinaigrette du Maestrat	16,00€
Mélange de salades, foie de morue et fruits secs	17,00€
Tomate rose avec ventrèche de thon et mojama ou Caille marinée	16,00€
Saumon et sardine fumés avec wakame	19,00€
Ceviche de corbine et crevettes aux agrumes	19,00€
Lingot de foie aux anchois	19,00€
Anchois de la mer Cantabrique affinés au beurre salé	19,00€
Jambon ibérique coupé au couteau ou Cecina de wagyu	24,00€
Assortiment de croquettes artisanales	14,00€
Poivron piquillo farci à la queue de taureau	7,25€/u
Œufs de seiche	16,00€
Noix de Saint-Jacques à la crème de potiron et lard ibérique	7,25€/u
Calmars aux fèves confites et boudin noir de Burgos	16,00€
Crevettes marinées	21,00€
Langoustine gratinée aux amandes	9,90€/u
Oursin gratiné au cava	7,25€/u
Bigorneaux à l'aïoli	16,00€
Autres fruits de mer	s/m

Poissons

Dos de cabillaud confit au miel	19,00€
Turbot rôti avec riz basmati à l'ananas et noix de coco	25,00€
Tataki de thon au sésame grillé	24,00€
Ragoût de poisson et fruits de mer (suquet)	28,00€
Joues de merlu à la plancha ou au pil-pil	24,00€

Les prix incluent la TVA

Viandes

Filet de veau au foie gras	25,00€
Steak tartare de wagyú et anchois	25,00€
Magret de canard au miel parfumé aux oranges	21,00€
Ris de veau à la crème de patate douce et vin rouge	22,00€
Secreto ibérique basse température et parmentier truffé	18,00€
Côte de bœuf au teriyaki et cannelle	22,00€
Épaule de chevreau rôtie	30,00€
Pigeon Brasse (pour deux personnes)	45,00€
Os à moelle rôti avec steak tartare (pour deux personnes)	45,00€
Côte de bœuf blonde maturée	60€/kg

Riz

Riz des Carabiniers	36,00€
Paella de homard aux palourdes	39,00€
Paella de canard et gamba rouge	24,00€
Paella Valenciana (sur commande)	18,00€
Riz aux saint-jacques et oursins aux algues	21,00€
Riz de pot-au-feu et boulettes	21,00€
Riz ou fideuá "del senyoret"	16,50€
Riz au four (sur commande)	20,00€
Riz "a banda" en deux parties (1ère pomme de terre avec poisson et 2ème riz avec langoustines)	36,00€

Service de pain avec "tomate et all i oli"	2,50 €
Fabada tous les mercredis (sur commande)	

Desserts

Sorbet au citron et tequila añeja	8,25€
Sorbet aux pommes avec granité de gin-tonic et cardamome	8,25€
Tarte au citron meringuée	8,25€
Soufflé à la banane et dulce de leche	8,25€
Semifreddo au jaune d'œuf grillé et amandes	8,25€
Torrija avec sa glace	8,25€
Fraises au vin avec cannelle et glace au lait	8,25€
Fondant au chocolat noir et framboise (15 minutes de cuisson)	8,25€
Café irlandais	12,00€
Crêpe Suzette	12,00€

Vins de desserts

Moscatel de la marina de Enrique Mendoza (Alicante)	3,50€
Dolç de Edetària Garnatxa y Syrah (Terra Alta)	3,50€
Oporto Noval Black Reserva (Portugal)	3,50€
Disznókő Tokaji 2018 (Hungary)	6,60€
Pedro Ximénez (Jerez de la Frontera)	3,50€