

ENTRANTES

Croquetas de Pollo Servidas con alioli de yogur	14€
Tartar de Ternera Angus con Patatas Crujientes Filete de ternera cortado a mano, acompañado de nuestra salsa especial	19€
Tosta de Sardina Ahumada con Tomate Triturado Pan de masa madre con reducción de tomate y sardinas ahumadas artesanales	16€
Bruschetta Siciliana Pan a la parrilla con tapenade de aceitunas Kalamata, berenjena confitada y mozzarella de búfala	17€
Jamón Ibérico de Bellota Acompañado de tomate triturado y pan de cristal	22€
Ensaladilla Rusa con Bonito Confitado Acompañada de pan tostado	15€
Gambas Pil Pil “La Cala” Con ajo laminado y aceite de guindilla	21€
“Huevos Rotos” con trufa y patatas Patatas fritas crujiente con salsa cremosa de trufa y huevo ecológico a baja temperatura	15€
Consomé de Ternera Con raviolis de carrillera de ternera cocida a fuego lento	14€

ALÉRGENOS:

Por favor, tenga en cuenta que nuestros platos pueden contener ingredientes o trazos de ingredientes que la ley española nos obliga a identificar como alérgenos. Nuestro Maître estará encantado de proporcionarle información más detallada sobre los alérgenos que la carta pueda contener y/o pedirle su comida **SIN GLUTEN**. Este establecimiento cumple con lo establecido en el RD 1420/2006 relativo a la **Prevención de la Parasitosis por Anisakis**.

ENSALADAS

Ensalada de Burrata de Invierno	22€
Berenjena confitada, tomate cherry secos, picatostes y aliño de limón	
Ensalada de Queso de Cabra Crujiente	23€
Peras escalfadas, perlas de queso de cabra empanadas, pipas de calabaza, Cebolla encurtida y rúcula	
Ensalada Superverde	21€
Espinacas baby, espárragos, pepino, kiwi, manzana verde, kale y aliño cítrico	
Ensalada de la Huerta	22€
Verduras de temporada ecológicas, huevo pasado por agua, Ventresca de atún confitada y aliño de limón	

PLATOS PRINCIPALES

Salmón Asado	27€
Acompañado de crema de calabaza y setas silvestres salteadas	
Brochetas de pescado Levantinas	28€
Corvina marinada con mojo, Cebolla, perejil, tomate, zumaque, pimiento rojo, guindilla, pan plano y hummus	
Linguini Gamberetti	28€
Linguini con gambas, tomates chery, vino blanco, ajo y perejil	
Rodaballo Escalfado	27€
Con salsa verde, almejas, setas porcini y judías verdes	
Pollo Picante Asado	22€
Con salsa piri-piri, verduras asadas y patatas	
Risotto de Carrillera y Setas Silvestres	24€
Medallón de carrillera guisada, setas de temporada y láminas de trufa	

Rigatoni a la Norma 	24€
Con queso Burrata	
Pierna de Cordero Lechal a Fuego Lento	32€
Con chalotas glaseadas, patatas crujientes y jugo de hierbas	
Panceta de Cerdo Crujiente	26€
Acompañada de patatas fondant, Cebolla encurtida y mojo verde	
A la parrilla	21€
Servido con patatas fritas caseras, ensalada verde y tu elección de salsa: Béarnaise, Café de paris, Pimienta Negra o Reducción de Vino Tinto	
Entrecot	34€
Chuletón (300 g)	35€
Solomillo de Ternera (300g)	37€
T-Bone (1.2 kg)	85€

POSTRE

Pavlova de Frutos Rojos	9€
Crujiente merengue, crema Chantilly y coulis de frutos rojos	
Brownie de Chocolate	9€
Con ganache de praline, salsa de caramelo salado y helado de vainilla	
Milhojas de Vainilla	8€
Hojaldre con crema de vainilla y ron añejo	
Tiramisú de Pistacho	9€
Mousse de mascarpone y pistachio con bizcochos empapados en café	
Tarta Fina de Manzana	9€
Tarta tibia de manzana con dulce de leche y helado de vainilla	
Sorbete y Helado	8€
Selección de sabores de temporada	