










## ENTRANTES

Humus de fabes con matices y pan sardo		€ 10,00
Setas, huevo y trufa		€ 12,00
Calabaza, berenjena y hueva		€ 12,00
Pringá, gamba blanca y membrillo		€ 14,00
Falso risotto de plancton con hígado de rape		€ 14,00
Ensalada de brandada con escabeche de perdiz		€ 14,00
Tartar de atún picante con huevo frito		€ 16,00
Foie curado en sal con pan trufado		€ 22,00




## VEGETARIANO

Ensalada de coliflor encurtida		€ 12,00
Alcachofas, almendras y vainilla		€ 14,00

## PESCADO

Corvina, apio nabo, calabaza y ajo negro.		€ 21,00
Lubina, espinacas con garbanzos y navajas		€ 24,00
Parpatana glaseada, ensalada Thai y patata		€ 28,00

## CARNE

Jabalí, setas, zanahoria y vainilla		€ 21,00
Canelón vegetal de pularda		€ 25,00
Solomillo de ternera al carbón, ajo negro y Guinness		€ 31,00

## GUARNICIONES

Cajita de patatas fritas		€ 6,50
Cuenco de verduras salteadas con sésamo		€ 6,50
Servicio de pan y aceite		€ 1,50

## POSTRES

Otoño 2.0		€ 8,00
Cebolla y castañas		€ 8,00
Pera, especias y yuzu		€ 8,00