

18K

Crayfish, cucumber and lemon tartlet

Tartaleta de cigala, limón y pepino

Grilled oyster with onion broth

Ostra a la brasa con caldo de cebolla

Tomato with “encurtidos”, eel and basil ice cream

Tomate con encurtidos, anguila y helado de albahaca

Cod fish, “ganxet” bean and garlic confit

Morro de bacalao con judías del ganxet y homemade bacon

Lobster with bisque and chicken roast juice

Langosta con su bisque y jugo de rustido de pollo

Grilled lamb sweetbreads with green bean, lamb juice and caviar

Mollejas de cordero a la brasa con judía verde, jugo de cordero y caviar

Peach and lemon vervain

Melocotón y María Luisa

Honey and “mató”.

Miel y “mató”

24K

Hand made vermouth with anchovy

Vermut de la casa con anchoa

Crayfish, cucumber and lemon tartlet

Tartaleta de cigala, limón y pepino

Grilled oyster with onion broth

Ostra a la brasa con caldo de cebolla

Cut of foie micuit

Corte de foie micuit

Tomato with “encurtidos”, eel and basil ice cream

Tomate con encurtidos, anguila y helado de albahaca

Our suquet

Nuestro suquet

Cod fish, “ganxet” bean and garlic confit

Morro de bacalao con judias del ganxet y homemade bacon

Lobster with bisque and chicken roast juice

Langosta con su bisque y jugo de rustido de pollo

Creamy rice with king prawns and fiery sausage gravy

Arroz meloso de carabinero con jugo ardiente de butifarra

Grilled lamb sweetbreads with green bean, lamb juice and caviar

Mollejas de cordero a la brasa con judia verde, jugo de cordero y caviar

Sobrasada” and anisette

Sobrasada y anís

Peach and lemon vervain

Melocotón y María Luisa

Honey and “mató”.

Miel y “mató”