

PRIMEROS PLATOS

Ostras Calientes al Champán, Mousse de Coliflor al Bacon – 21 €

Declinación de Caviar De Aquitania – 28 €

Terrina de Foie Gras Casera con Pan de Pueblo Tostado – 23 €

Ensalada de Judías Verdes y Foie Gras al Bogavante – 22 €

Espárragos Blancos de las Landas, Salsa “Mousseline” – 20 €

Colmenillas en Nata Rellenas de Mouse de Avo – 24 €

PESCADOS

Filete de Merluza al Jamón Crudo, Salsas al Pimientos del Piquillo y En su Tinta- 19 €

Filetes de Lengüado, Salsa de Colmenillas en Nata – 24 €

Lomo de Lubina Braseada, Salsa de Bogavante – 23 €

Bogavante Azul Asado con Estragón – 40 €

Lamprea Bordelesa – 25 €

CARNES

Dúo De Mollejas De Ternera Braseada Y Colas de Cigalas, Salsa al Azafrán – 28€

Foie Fresco de Pato, de las Hermanas “Tatin”, Salsa Agri dulce – 25 €

Pichón Asado, Patatas “Cocotte” con Champiñones y Taquitos – 28 €

Degustación de Cordero de Leche del País, Asado – 25 €

Solomillo de Buey, Salsa al Vino Tinto, Patatas Rellenas y Chalotas Glaseadas – 25 €

(Origen Alemania)

PRECIOS NETOS