

TEMPORADAS

Crujiente de Caracoles con Confit de Pato y su Pequeña Ensalada de Invierno

O

Espárragos Blancos de Las Landas, Salsa Holandesa



Merluza de Anzuelo, con Tomates y Albahaca

O

Rollo de Filete de Dorada Real con Piquillos, Salsa de Mostaza



Pieza de Buey, Salsa de Chalotes

O

Codorniz Rellena Con Foie Gras, Salsa "Ivoire" y Pastas Frescas



Macarrón de Fresas "Gariguette" y su Sorbete

O

Cúpula de Ruibarbo, Corazón de Fresas

O

Selección de Quesos Curados



50 €

COCINA DEL MOMENTO

(Excepto Domingo y días festivos)

Filletes de Anchoas Marinados con Albahaca

O

Ensalada templada con Fondo de Alcachofas y Jamón del País



Corvina de Nuestras Costas, justo Asado al Hinojo Salvaje

O

Filete de Ternera Asado con Verduras de Primavera, Pequeño Pisto Gratinado al Parmesano



Pequeña Ensalada de Fresas à la Menta Fresca

O

Selección de Quesos Curados



35 € los tres platos

27 € los dos platos