

# Carta

## Entrantes

OSTRAS VIVAS DE LAS RÍAS GALLEGAS, la media docena 36.00

TARTAR DE GAMBA ROJA CON "AJO BLANCO" Y OSTRA AHUMADA SOBRE PAN NEGRO MOLIDO 42.50

BOGAVANTE GALLEGO EN ENSALADA CON ASPIC DE LAS PRIMERAS VERDURITAS DE TEMPORADA 48.50

VIEIRAS SALTEADAS CON ENSALADA "WALDORF" (manzana y nueces de Girona, cogollos de Tudela) 27.00

"DIM SUM" (raviolis chinos) RELLENO DE GAMBA DE PALAMÓS CON SU CALDO "DASHI" AL VAPOR DE ATÚN Y ALGAS 38.50

TAGLIOLINI CON HUEVO DE CALAF A BAJA TEMPERATURA Y TRUFA NEGRA DE GRAUS CONFITADA 42.50

NUESTROS CANELONES RELLENOS DE POLLO RAZA PRAT "POTA BLAVA" 27.00

## Pescados y Arroces

SALMONETES DE ROCA (sin espinas) CON SU CONSOMÉ A LA SOJA KOREANA Y HOJAS DE CEBOLLA DE FIGUERAS A LA BRASA 32.50

COLITA DE RAPE A LA BRASA DE CARBÓN CON BERBERECHOS DE LAS RIAS GALLEGAS Y VELOUTÉ DE ESPÁRRAGOS VERDES 34.00

LUBINA "SALVAJE" A LA BRASA DE CARBÓN CON ARROZ DE CARABINEROS 42.50

"ESPARDENYES" SALTEADAS CON "ROSSEJAT" DE FIDEOS 52.50

ARROZ "SUCARRAT" DE ANGUILA DEL "DELTA" Y GALERAS DE LA "BARCELONETA" 30.50

## Carnes y Caza

PATO ASADO EN SU PROPIO JUGO "A LA PRESSE" (min. 2 pers.) 39.50 p.p.  
(nuestro gran clásico desde el año 1967)

PETIT POULET DE LA BRESSE ASADO CON DOBLE PRESENTACIÓN: 39.50  
La pechuga con arroz al curry de Madrás y el muslo en "Caesar Salad"

ESPALDITA DE CABRITO CON RISSOTO DE "PUNTALET" Y QUESO DE CABRA "VALENÇAY" 32.50  
(cocinada de 2 maneras: confitada 12 horas y en carpaccio tibio)

CHULETITAS DE CABRITO A LA PARRILLA DE CARBÓN CON PATATAS SOUFFLÉ 39.50

FILETE DE BUEY "CHAROLAIS" EN TAGLIATTA CON PURÉ PARMENTIER Y SALSA DE TRUFA NEGRA 42.50

PERDIZ ROJA (deshuesada) CON "TRINXAT" DE LA CERDAÑA 39.00

LIEBRE A LA ROYAL (con castañas gallegas confitadas a la vainilla) 49.50

## Menú “TRUFA NEGRA”

*De Graus (Huesca) nos llega la joya del invierno; el “Tuber Melanosporum”, la mejor Trufa Negra*

*Aperitivo:*

*TOSTA DE PAN DE PAYÉS CON ACEITE DE LA SÈNIA (olivos milenarios) Y TRUFA NEGRA  
TRUFA NEGRA AL CHAMPAGNE*

\*\*\*

*VIEIRA TRUFADA CON PURÉ PARMENTIER*

\*\*\*

*TAGLIOLINI CON HUEVO DE CALAF A BAJA TEMPERATURA Y TRUFA NEGRA*

\*\*\*

*FILETE DE BUEY “CHAROLAIS” CON RISSOTO AL PECORINO “SARDO” Y TRUFA NEGRA*

\*\*\*

*QUESO “CAMEMBERT DE NORMANDIE” AFINADO POR JEAN D’ALÓS CON TRUFA NEGRA*

\*\*\*

*HOMENAJE DULCE A LA TRUFA NEGRA*

\*\*\*

**Precio Menú: 140€/pers.**

## Menú DEGUSTACIÓN

*Una selección de algunos de nuestros platos más conocidos junto con nuestras últimas novedades*

*Aperitivo: FISH & CHIPS VIA VENETO*

\*\*\*

*VIEIRAS SALTEADAS CON ENSALADA “WALDORF” (manzana y nueces de Girona, cogollos de Tudela)*

\*\*\*

*“DIM SUM” (raviolis chinos) RELLENO DE GAMBA DE PALAMÓS CON SU CALDO “DASHI” AL VAPOR DE ATÚN Y ALGAS*

\*\*\*

*SALMONETES DE ROCA (sin espinas) CON CONSOMÉ DE SOJA KOREANA Y HOJAS DE CEBOLLA DE FIGUERAS A LA BRASA*

\*\*\*

*ESPALDITA DE CABRITO CON RISSOTO DE “PUNTALET” Y QUESO DE CABRA “VALENÇAY”  
(cocinada de 2 maneras: confitada 12 horas y en carpaccio tibio)*

\*\*\*

*BUÑUELOS DE CHOCOLATE Y AVELLANA CON VELO DE CACAO Y HELADO THAI*

\*\*\*

**Precio Menú: 100€/pers.**