

Appetisers

BEETROOT-TARTAR SALAD 
Mascarpone cream, feta milk, baguette with olive oil

LOBSTER SALAD  
With avocado, radish, romaine, endive, and seafood vinaigrette

TUNA ESCALOPE  
Over a compote of acidified tomatoes, green essence of basil

CRAB TARTAR   
Granny Smith apple, and tabouleh-style quinoa

MARINATED VEGATABLE IN TOMATO FUMET 
Marinated vegetables, soy milk and parsley in virgin olive oil

HOUSE MARINATED SALMON  
Mustard and honey, fresh herbs, fish roe

FOIE GRAS
Apple compote, acid reduction

Soup

BOUILLABAISSE WITH SHELLFISH  
Country bread tartine with smooth dill cream

CREAMED WILD MUSHROOM 
Toasted and smoked almond soup, potato and parmesan gnocchi, fresh pepper

Main Dishes

CONFIT COD WITH CRISPY SKIN  
Smoked beetroot reduction, potatoes in olive oil, and golden garlic and anchovy purée

WHITEFISH   
wild and button mushroom ragout, red onion confit, shiitake juice, sprouts du jour

SALMON AND WHITEFISH WRAPPED  
In green cabbage leaves, green peas emulsion

LOBSTER THERMIDOR 
With creamy rice and mushroom bisque

CHEF’S CHOICE BEEF TENDERLOIN
with mixed-pepper crust, wine reduction, on a bed of shallots

CHICKEN BREAST
In green olive tapenade, parsley juice, cherry tomatoes, and parmesan potatoes

DUCK MAGRET
On spiced bread, two textures of carrots, cinnamon sauce

SLOW-ROASTED PORK BELLY CONFIT 

Flash grilled, with fig reduction and pumpkin

SLOW-COOKED VEGETABLE MEDLEY 
Mint-infused horse-mackerel purée, mushroom juice reduction

Desserts

CARAMELISED APPLE TARTE
With Bourbon vanilla ice-cream

TRADITIONAL BABA CAKE
With orange flower and Appleton rum, vanilla-infused semi-whipped cream

FLOATING ISLAND
Double English cream, strawberry compote and reduction, mint

OPERA CAKE
Opera cake, chocolate slices, with Blue Mountain coffee ice-cream

COCONUT MOUSSE WITH PASSION FRUIT
Chocolate cake, passionfruit, cacao gelatine and coconut emulsion



Entrantes

ENSALADA DE REMOLACHA COMO UN TARTAR

Cremoso de mascarpone, leche de feta, tronco de pan al aceite

ENSALADA DE LANGOSTA

Guacamole con rábano, romana, endivias, vinagreta de mariscos

TARTA FINA DE ATÚN

Sobre compota de tomates aciduladas, esencia verde de albahaca

TARTAR DE CANGREJO

Manzana smith, quinoa como un tabule

AGUA DE TOMATE

Verduras marinadas, leche de soya y perejil en aceite virgen

SALMÓN MARINADO EN CASA

Mostaza y miel, hierbas frescas, huevas de pescados

FOIE GRAS

Jugo y compota de manzana, reducción ácida

Sopa

BULLABESA DE CRUSTÁCEOS

Tartine de pan rústico con crema suave de hinojo

CREMA DE SETAS

Almendras tostadas y ahumadas, ñoquis de papas y parmesano, pimienta fresca

Platos fuertes

BACALAO CONFITADO

Piel crujiente, reducción de remolacha ahumada, papas en aceite de oliva , anchoas en puré de ajo rubio

PESCA BLANCA

Setas y champiñones como un ragout, cebolla roja confitada, jugo de shiitake, brotes del día

SALMÓN Y PESCADO BLANCO

ENVUELTO

Hojas de col verde, emulsión de clorofila

LANGOSTA THERMIDOR

Con arroz meloso de bisque y champiñones

LOMO DE RES SELECCION DEL CHEF

Costra de pimientas, reducción de vino, chalotas bañadas

PECHUGA DE POLLO

En tapenade de aceitunas verdes, jugo de perejil, tomates cherry, papas al parmesano

MAGRET DE PATO

En pan de especias, zanahorias en dos texturas, jugo de canela

PANCETA DE CERDO CONFITADA

A baja temperatura, pasada por la plancha, reducción de higos, calabaza

MEZCLA DE VERDURAS COCIDAS

A baja temperatura, puré de chicharro a la menta, reducción de jugo de champiñones

Postres

TARTA FINA DE MANZANA CAMELIZADAS

Helado de vainilla Bourbon

BABA COMO ANTES

Flor de naranja ron Appleton, crema semi batida a la vainilla

HUEVO A LA NIEVE

Salsa doble crema Inglesa, compota y reducción de fresa, menta

OPERA MINUTE

Tejas de chocolate, helado de café Blue Mountain

FALSO COCO

Bizcocho chocolate amargo, fruta de la passion, gelatina de cacao, emulsión coco



SIN GLUTEN



VEGETARIANO



MARISCOS



VEGANO



PESCADO