

POR JORDI CALVACHE.....

ENTRANTES

OSTRAS CON SOPITA DE MANZANA VERDE E HINOJO, CAVIAR RIOFRÍO
16 €

SASHIMI DE ATÚN Y AGUACATE CON ENSALADITA Y REDUCCIÓN DE SOJA
15 €

ENSALADA DE LEGUMBRES CON PERLAS DE ACEITE DE OLIVA Y BROTES TIERNOS
14 €

TARTELETA DE PARMIGGIANO CON SETAS DE TEMPORADA Y QUESO BRIE GRATINADO
14€

ALCACHOFAS CON HABITAS, GUISANTES Y JAMÓN ACOMPAÑADO DE GELÉE DE JAMÓN DE
JABUGO
15€

VIEIRAS FRESCAS CON POMELO, LÁMINAS DE ESPÁRRAGO Y ACEITE DE TRUFA
19€

FOIE POÊLE DE ISRAEL CON FRESAS ESTOFADAS A LA VAINILLA Y CAMELO DE PIMIENTA
NEGRA
21€

NUESTRAS SUGERENCIAS DE PLATOS VEGETARIANOS

RISSOTTO DE QUESO MIMOLETTE CON CALABACÍN MALLORQUÍN, MINI ZANAHORIAS Y FLOR DE
CALABACÍN DE NUESTRA HUERTA
15€

ENSALADA SON JULIÁ (CON QUESO DE CABRA, TOMATE SECO, ALCACHOFAS, ACEITUNAS Y
LECHUGAS)
14€

VERDURAS MINI SALTEADAS CON ACEITE DE OLIVA
16€

PARPADELLE DE PASTA FRESCA CON AJOS TIERNOS SALTEADOS Y SETAS DE TEMPORADA
19€

JAMON IBÉRICO DE BELLOTA 5 J.
TOSTADITAS CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN
29€

CAVIAR ESPAÑOL NACARII

CAVIAR RIOFRÍO 000 BELUGA EXCELSIUS (25 GR.)
(ACOMPAÑADOS DE SUS BLINIS Y CREMA AGRIA)
125€

(I.V.A. NO INCLUIDO)

PESCADOS

BACALAO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA CON PURÉ DE TOMATE Y CREMITA DE AJOS
23 €

LOMO DE ATÚN CON SANFAINA, ACEITUNAS, AJETES TIERNOS Y CRUJIENTE DE ALGAS
22€

LUBINA SALVAJE CON PUERRO CONFITADO, ESPÁRRAGOS, SALSA CONCENTRADA DE
MEJILLONES, HOJAS DE MOSTAZA Y LIMÓN
24 €

RODABALLO CON MOLUSCOS, HIERBAS AROMÁTICAS Y ESPUMA DE AZAFRÁN
25€

CARNES

COSTILLAR DE TERNERA BLANCA SOBRE PURÉ DE PATATA Y COMINO, ECHALOTTES
GLASEADAS CON AROS DE CEBOLLA CRUJIENTES
26€

ESPALDITA DE CABRITO GLASEADA, PACK SHOI Y BERENJENAS ESCALIVADAS
24 €

CHULETÓN DE BUEY PARA 2 PERSONAS, ACOMPAÑADO DE PATATAS RÂTE CONFITADAS Y
RAGOUT DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO
34 € POR PERSONA

SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO EN COSTRA DE FRUTOS SECOS, CON ALBARICOQUE, ACELGA
ROJA Y PIMIENTO ROJO
23€

CARRÉ DE CORDERO CON GALLETA DE POLENTA, CEPES Y TRUFA DE VERANO
25€

JORDI CALVACHE LES SUGIERE ELEGIR EL MENÚ DEGUSTACIÓN, ES LA FORMA DE PROBAR AL MÁXIMO NUESTRA
COCINA Y APRECIAR LOS PRODUCTOS DE TEMPORADA Y DE NUESTRA HUERTA DONDE CUIDAMOS AL DETALLE
CADA PRODUCTO. OTRA OPCIÓN ES QUE USTEDES PUEDAN REALIZAR SU PROPIO MENÚ DEGUSTACIÓN CON LOS
PLATOS DE LA CARTA. ESPERAMOS SEA DE SU AGRADO

(I.V.A NO INCLUIDO)