



























## ENTRÉES

	½ Ración	Ración
Jambon Gran Reserva	15 €	26 €
Salade de tomates, oignon rouge, piment et bonite	10 €	18 €
Salade de confit de canard avec vinaigrette aux pignons et tomate concassée		18 €
 		
Gambas blanches à la plancha  		18 €
Carpaccio de poulpe et grenade   		16 €
Artichauts à la vinaigrette de jambon ibérique et tiges 		16 €
Raviolis de joue de bœuf   		12 €

## VIANDES

Joue de bœuf braisée avec purée de pomme de terre   	22 €
Filet de chevreuil avec betterave, chou-fleur rôti et demi-glace  	24 €
Côte de porc Km 0 avec velouté à la moutarde et romanesco      	20 €
Magret de canard avec purées de pommes de terre et pomme  	18 €

## POISSONS

Morue "ajoarriero" 	18 €
Encornets dans leur encre      	22 €
Merlu en sauce verte avec palourdes      	28 €
Poulpe grillé avec purée de patate douce    	24 €

## DESSERTS

Tarte feuilletée aux pommes avec crème anglaise       	8 €
(Temps de préparation estimé : 15 minutes)	
Notre pain perdu avec glace au lait frais       	8 €
Gâteau au fromage avec glace au mascarpone       	8 €
Textures de chocolat      	8 €
Sélection de fromages  	14 €

Pain par convive 	1 €
Pan sans gluten	2.20 €

