



## **Appetizers**

<b>CODFISH FRITTERS</b> Buñuelos de bacalao	<b>10.50€</b>
<b>SPINACH CROQUETTES</b> Croquetas de espinacas con rebozado de almendras	<b>10.00€</b>
<b>FOIE MI-CUIT, APPLE COMPOTE</b> Foie mi-cuit con compota de manzana	<b>16.50€</b>
<b>CURED IBERIAN HAM</b> Jamón Ibérico de bellota con pan de coca y tomate	<b>22.00€</b>
<b>SEASONAL VEGETABLES TEMPURA</b> Tempura de verduras de temporada	<b>9.50€</b>

## **Starters**

<b>TOMATO SOUP, BASIL GELÉE</b> Sopa fría de tomate con geleé de albahaca	<b>10.50€</b>
<b>MEZCLUM SALAD WITH FOIE-GRAS, DUCK HAM, PINE NUTS</b> Ensalada mezclum con foie gras, jamón de pato y piñones	<b>12.50€</b>
<b>“RAFF” TOMATO, TUNA BELLY FILLETS, POTATO, RUNNER BEANS</b> Tomate raff, ventresca, patata y judía verde	<b>11.50€</b>
<b>CARPACCIO OF BOLETUS EDULIS, LEEK CHIPS</b> Carpaccio de ceps con chips de puerro	<b>11.50€</b>



<b>CUTTLEFISH, MEATBALLS AND POTATOES</b> Sepia con albóndigas y patatas	<b>13.50€</b>
<b>VEGETABLE STUFFED CANNELLONI, PARMESAN, TOMATO CONFIT</b> Canelones de verduras con parmesano y tomate confitado	<b>12.50€</b>
<b>“PILOTA”, CHEKPEAS, POTATOES</b> “Pilota” con garbanzos y patatas	<b>15.00€</b>
<b>Rice and Noodles</b>	
<b>SOUPY RICE WITH LOBSTER</b> Arroz caldoso de bogavante	<b>23.00€</b>
<b>CRAWFISH RICE AND “TROMPETES DE LA MORT”</b> Arroz de cigalitas y “trompetes de la mort”	<b>20.00€</b>
<b>“FIDEUÀ” WITH “ALL I OLI” (GARLIC MAYONNAISE)</b> Fideuà con all i oli	<b>11.00€</b>
<b>Meat</b>	
<b>OX FILLET, TRUFFLE, DRIED FRUITS</b> Filete de buey con trufa y frutos secos	<b>24.00€</b>
<b>STUFFED PIG’ S FEET WITH VARIETY OF MUSHROOMS</b> Pies de cerdo deshuesados y rellenos con setas variadas	<b>18.50€</b>
<b>RABBIT WITH FOIE GRAS, SPRING ONIONS, CANTHARELLUS BOLETUS</b> Conejo relleno de foie gras, cebollitas y rossinyols	<b>19.50€</b>
<b>STEAK TARTAR</b> Steak tartar	<b>26.00€</b>



**Fish**

**BAKED WILD SEA BASS, TOMATO CONFIT**

Lubina salvaje al horno con tomate confitado

**25.30€**

**TODAY'S FISH "SUQUET", BABY CLAMS, CRAWFISH**

Suquet de pescado del día con almejas y cigalas

**24.00€**

**MONKFISH, STEAMED VEGETABLES**

Tronco de merluza con verduras al vapor

**19.00€**

**BITTERSWEET CODFISH, DRIED FRUITS**

Bacalao agridulce con frutos secos

**19.00€**

**V.A.T. INCLUDED**