



CARTA



INDIVIDUALES

Para disfrutar a mesa completa

- Croqueta de queso patamulo, salmorreta picante y sashimi de atún rojo reposado en grasa de jamón ibérico 4
- Galleta de alga codium, cremoso de puerro, trucha pirenaica curada y huevas de trucha 3,5
- Croqueta de jamón ibérico de Guijuelo y leche de oveja churra 3,5
- Pani Puri relleno de jugo de caracoles, su picada y chorizo Joselito 3,5
- Tartar de atún rojo, helado de aceituna verde, piparras, gazpacho de gilda y emulsión de anchoa y tomate seco 6,5
- Ajoverde de pistacho, quisquillas aliñadas, yogur de cabra y polvo helado de rábano raifort 7,5
- Ravioli de Txangurro a la Donostiarra, suquet de cangrejo, beurre blanc de vino manzanilla y cangrejo de concha blanda frito con romesco de cangrejo 10,5
- Figatell de rodaballo all i pebre viajero ligado con pilpil de rodaballo, patatas, cilantro y tomate encurtido 9



COMPARTIR

Es muy Nostre

- Patê en croutê de butifarra de puchero, pistachos, foie e ibéricos con mostaza de higos **½ 10 14**
Disponemos de media ración o completa.
- Steak tartar de corzo, salsa bearnesa, pimienta verde y patatas fritas **21**
- Omelette de gamba roja, salsa Nantua de manteca colorá y yuzu kosho **18**
- Pain au chocolat de caza, salsa de mole negro y chocolate, nata agria y enebro **15,5**



PRINCIPALES

Para disfrutar de manera individual

- Pescado de lonja, gazpachuelo, crema de ortiguillas y verduras de temporada 23
- Pescado de roca con bullabesa de cítricos, tubérculos y cremoso de zanahoria noisette 22,5
- Arroz de temporada s/m
- Pintada engrasada de las Landas, salsa pepitoria, trigo, recado negro y parfait de sus higaditos 21
- Figatell de cerdo ibérico al estilo Rossini, foie a la parrilla, hongos, salsa Perigourd y cremoso de chirivía a la vainilla 23
- Canelón de ragout de jabalina estofado lentamente, salsa de chorizo ahumado de jabalí y queso comte, solomillo de jabalí asado y pesto de sisho 22
- Gamo a la royal acompañado de su lomo, remolacha, ciruelas y humeboshi mediterráneo con salsa Grand Veneur 23



UN FINAL DULCE

Compártelos... o no

- Maíz y algarroba 8,5
- Postre de temporada 8,5
- Chocolate negro 70%, te chai, y nuez de macadamia 9
- Arroz con leche de oveja caramelizada, vainilla y trufa negra 11
- Tarta del queso del Maestrazgo, bresca de miel, fruta fresca y mermelada casera. *Edición limitada.* 13,5

*Servicio de pan de masa madre y harina ecológica 1,5



MENUS

MENÚ OPORTUNIDAD:

- Picnic
- 6 pases salados
- 2 pases dulces
- Petit fours

Precio: 75€ por persona

MENÚ ÁVIA:

- 2 snacks
- 1 entrante
- 1 principal
- 1 postre

Precio: 22,5 € por persona (solo disponible lunes, jueves y viernes en servicio de comidas)

MENÚ FIN DE SEMANA:

- Picnic
- 2 entrantes
- 1 principal a elegir
- 1 postre

Precio: 35 € por persona (solo sábados y domingos)

*Incluye el primer servicio de pan



VINOS

BLANCOS



- **Finca calevestra**, Valencia | Merseguera **38€**
- **La mujer caballo orange**, Valencia | Moscatel romano **43€**
- **Artífice blanco**, Tenerife | Listan blanco **41€**
- **Amador medrano**, La Rioja | Tempranillo blanco **38€**
- **Ablibitum**, La Rioja | Maturana blanca **32€**
- **Alguer**, Alborache | Malvasia **43€**
- **Supernova**, Benissalem | Moll **35€**
- **Leirana**, Rias Baixas | Albariño **43€**
- **A´ via**, Ribeiro | Treixadura **43€**
- **Malababa**, Castellón | Viogner **43€**
- **Belondrade quinta apolonia**, Rueda | Verdejo **39€**
- **Rioja vega**, La Rioja | Tempranillo blanco **56€**
- **Ekam-costers del segre**, Cataluña | Riesling - Albariño **44€**
- **Tocando el cielo**, Teruel | Garnacha blanca **42€**
- **Gustave lorentz**, Alsacia | Gewurztraminer **39€**
- **Ma godello**, Bierzo | Godello **43€**
- **Tallarol**, Alella | Xarel•lo **35€**
- **Les fumees blanches**, Côtes de gascogne | Suavignon blanc **36€**
- **Beberás de la copa de tu hermana**, Valencia | Macabeo, Malvasia, Monastrell, Verdil **32€**
- **Domaine fevre**, Chablis | Chardonnay **37€**
- **Finca San Blas**, Utiel - Requena | Chardonnay **35€**
- **Finca Viladellops**, Penedés | Xarel•lo **37€**



- **Rubus quercus**, Rubielos de Mora | Garnacha - Miguel de arco **31€**
- **Ab libitum**, Rioja | Maturana tinta **31€**
- **Casa castillo la tendida** | D.O jumilla-monastrell **35€**
- **Hacienda solano viñas viejas** | D.O ribera del duero-tinto fino **40€**
- **Díscolo viñas viejas**, Toro | Tempranillo **43€**
- **912 al cuadrado**, Ribera del duero | Tempranillo **67€**
- **Cerro la isa**, Rioja | Garnacha **74€**
- **Giró d' abargues**, Alicante | Giró **44€**
- **Mustiguillo la garnacha**, Valencia | Garnacha **37€**
- **1771 casa los frailes**, Valencia | Monastrell **48€**
- **Supersonico**, Valdejalón | Garnacha **47€**
- **Ham factory**, Ribera del duero | Tempranillo **55€**
- **Camins de priorat**, Priorat | Garnacha **42€**
- **Clunia syrah**, Castilla y león | Syrah **36€**
- **Escalinata**, Castellón | Syrah y viogner **41€**
- **Bankalada**, Castellón | Cabernet sauvignon **41€**
- **12 volts**, Mallorca | Callet fogoneu **43€**
- **El indulto**, Requena | Bobal **38€**
- **Contracorriente**, Toro | Tinta de toro **41€**
- **All black**, Utiel, Requena | Bobal **42€**
- **Graciano dehesa de luna**, Albacete | Graciano **36€**
- **Supernova**, Benisalem, Mallorca | Montonegro **37€**
- **Tadeo 2020**, Sierra de Málaga | Petit verdot **52€**
- **La garnacha de Mustiguillo**, el terrerazo valencia | Garnacha **37€**
- **Perrin cotes du rhone reserva**, valle del ródano | Syrah **37€**

ESPUMOSOS



- **Laieta brut nature ecológico, Alella | Chardonnay, Pinot Noir 44€**
- **Mustiguillo Calvestra, Valencia | Chardonnay, Merseguera 48€**
- **Mestres Cava | Xarelo, Macabeo 46€**
- **Abelé blanc de blancs-champagne | Chardonnay 85€**
- **Tantum ergo rosé cava | Pinot Noir 50€**
- **Andre Clouet blanc de noirs champagne | Pinot Noir 57€**

