



Entrantes

<i>Mozzarella di Bufala bañada en salmorejo, jamón y trufa.....</i>	<i>21,20</i>
<i>Ensalada con queso de cabra.....</i>	<i>19,90</i>
<i>Pulpo con parmentier trufada.....</i>	<i>27,20</i>
<i>Carpaccio de ternera con virutas de foie.....</i>	<i>21,80</i>
<i>Mi-cuit de Foie con cebolla crujiente.....</i>	<i>23,20</i>
<i>Patatas trufadas con huevo de codorniz y virutas de jamón.....</i>	<i>18,00</i>
<i>Provolone de jamón y trufa.....</i>	<i>20,00</i>
<i>Hummus de la casa.....</i>	<i>17,00</i>

Segundos platos

<i>Lasagna de verduras al toque de trufa y foie.....</i>	<i>26,00</i>
<i>Canelón rustido de carne con trufa.....</i>	<i>25,20</i>
<i>Tartar de salmón con miel y eneldo.....</i>	<i>25,50</i>
<i>Tartar de atún de Vi i Tòfona.....</i>	<i>27,00</i>
<i>Albóndigas de ternera con salsa de tomate, miel y trufa.....</i>	<i>24,00</i>
<i>Costillar a la barbacoa.....</i>	<i>26,00</i>
<i>Secreto ibérico.....</i>	<i>26,00</i>

Postres

<i>Coulant de chocolate negro.....</i>	<i>10.00</i>
<i>Pastel del día.....</i>	<i>10.00</i>
<i>Cheesecake.....</i>	<i>10.00</i>

Vi i Tòfona

Vinos



Tintos

<i>Puente del lago (Rioja)</i>	16,20
<i>Delecto Roble (Ribera del duero)</i>	17,20
<i>Camino de Castilla (Ribera del duero)</i>	20,00
<i>Montelciego crianza</i>	18,35
<i>Griñeroja (LM)</i>	16,10
<i>Rama Corta (Crianza)</i>	17,40

Blancos

<i>Batuta airen (Rioja)</i>	17,20
<i>Matuxaina (Do Galicia)</i>	18,80
<i>Señoría Real (Rueda)</i>	19,20

Rosados

<i>Vitis Latum (Do Garnacha)</i>	19,00
--	-------

Espumantes

<i>Cava Ate. Roca Rosado del lago</i>	20,80
<i>Cava de la flor</i>	20,80