

PARA EMPEZAR

Gazpacho andaluz, condimentos y pequeños picatostes	14 €
Vieiras salteadas, caramelo de granada, cremoso de acelgas coco-curry amarillo	17 €
Foie gras mi-cocido, marmoleado de cacao y ajo negro confitado, gelatina de vino tinto de Cilaos y confitura de berenjena	17 €
Atún albacora marinado con jengibre y cítricos, salsa emulsionada de miso, encurtidos de pepino y menta, judías verdes	15 €
Surtido de especialidades criollas artesanales: 3 samosas de pollo, 3 samosas de queso y 3 “bonbons piments”	15 €

EL MAR Y EL TERRUÑO

La pieza del carnicero asada con mantequilla de algas, jardinera de verduras de temporada, jugo de ternera al vino tinto, pimienta maniguette	99 € / 1 kg
Panceta de cerdo lacada y caramelizada, brócoli Bimi, encurtidos de cebolla, croquetas de boniato*	34 €
Ballotine de pintada, esencia de setas, almendras y ajo negro, espuma de patata ahumada	30 €
El curry del día	22 €
Légine nacarada al aceite de ajo, pimienta de Timut, risotto a la tinta de sepia, chorizo ibérico y encornet blanco, jugo de crustáceos*	38 €
Filete de ternera Simmental, pulpo meloso, churros de patata, compota de cebolla, jugo al vino tinto*	38 €
Cremoso de boniato y lentejas coral, panisses fritas, ramilletes de brócoli, encurtidos de verduras y semillas de calabaza praliné	24 €
César 2.0, lechuga sucrine roja, ballotine de ave y nueces confitadas	26 €
Ombrina a la plancha estilo “marinera”, mejillones de bouchot, limón confitado, ñoquis de camarón y piquillos rellenos vegetales	30 €

* Suplemento de 5 € para la jornada de bienestar

** No incluido en la jornada de bienestar

Precio neto, servicio incluido

QUESO

Queso de cabra fresco ahumado de Takamaka y galleta Cantuccia 10 €

RINCÓN DULCE

Pavlova exótica, piña Victoria, chantilly de coco, polvo de cítricos y albahaca fresca 10 €

Limón y cúrcuma, miel de bayas rosas del Entre-Deux, bizcocho y miel inflada 10 €

Creoso "Namelaka", chocolate negro 70%, mermelada de algas wakame, teja de grué de cacao, crumble de cacao 11 €

Helados artesanales de la casa GAC 3 € la bole

Frambuesas Peï, pistacho, cremoso de sésamo negro y chantilly de pistacho 11 €

MENÚ INFANTIL 18 €

1 PLATO A ELEGIR

Filete de pez espada al estilo Fish & Chips, salsa tártara, patatas fritas caseras o arroz blanco o puré de verduras

Filete de pollo amarillo Peï, marinado, jugo de ave, patatas fritas caseras o puré de verduras, o arroz blanco

1 BEBIDA A ELEGIR

Zumo de fruta

Refresco

Jarabe con agua

POSTRE

1 bola de helado a elegir

Chocolate, coco, vainilla de Bourbon

Precio neto, servicio incluido

