

Per començar i compartir / *Para empezar y compartir*

Pernil d'aglà 100% ibèric <i>Jamón de bellota 100% ibérico</i>	24,00
Carpaccio de pop de roca <i>Carpaccio de pulpo de roca</i>	12,00
Encenalls de foie-gras Mi cuit amb compota de figues i caramel de P X <i>Virutas de foie-gras Mi cuit con compota de higos y caramelo de P X</i>	18,00
Anxoves de Santoña "primavera" 4 peces amb pa amb tomàquet <i>Anchoas de Santoña "primavera" 4 piezas con pan con tomate</i>	14,00
Pebrots de Lodosa escalivats amb ventresca de bonítol 4 peces <i>Pimientos de Lodosa asados con ventresca de bonito 4 piezas</i>	12,00
Tàrtar de tonyina vermella Balfegó <i>Tartar de atún rojo Balfegó</i>	18,00

Els Clàssics / *Los Clásicos*

Ous trencats amb patates, escalopa de foie-gras i tòfona (temporada) <i>Huevos rotos con patatas, escalopa de foie-gras y trufa (temporada)</i>	14,00
Steak tàrtar de bou, fet a la manera tradicional <i>Steak tartár de buey hecho a la manera tradicional</i>	23,00
Canelons de carn casolans amb formatge parmesà i tòfona (temporada) <i>Canelones de carne caseros con queso parmesano y trufa (temporada)</i>	12,00
Arròs cremós del delta amb gamba vermella <i>Arroz cremoso del delta con gamba roja</i>	14,00
Remenat de botifarra amb espàrrecs verds i favetes tendres <i>Revuelto de morcilla con espárragos verdes y habitas tiernas</i>	10,00

És molt important que ens faci saber si té cap al·lèrgia o intolerància
Es muy importante que nos comuniqué si tiene alguna alergia o intolerancia

iva incluído

Entrades / Entradas

Amanida amb formatge la Peral (ovella) fruits secs i vinagre de mel 10,00
Ensalada con queso la Peral (oveja) frutos secos y vinagre de miel

Saltejat de favetes amb bolets, alls tendres i foie-gras 14,00
Salteado de habitas con boletus, ajos tiernos y foie-gras

Ventresca de bonítol amb amanida de tomàquet ceba tendre i piparres 14,00
Ventresca de bonito con ensalada de tomate cebolla fresca y piparras

Pasta fresca tagliatelle saltat amb verdures 10,00
Pasta fresca tagliatelle salteada con verduras

Foie-gras fresc brasejat amb espàrrecs vers, compota de figues i caramel de P X 12,00
Foie-gras fresco braseado con esparragos verdes compota, de higos y caramelo de P X

Per acabar / Para acabar

Tros de Bacallà de salat fet a 70 graus amb el seu pil-pil 19,00
Tajada de bacalao desalado hecho a 70 grados con su pil-pil

Presa ibèrica d'aglà rostida amb el seu propi suc 16,00
Presa ibérica de bellota asada en su propio jugo

Filet de vaca "48 mesos" a la planxa 21,00
Solomillo de vaca "48 meses" a la plancha

Potxas amb cloïses 14,00
Potxas con almejas

Llom alt black Angus de Nebraska 300 g. 32,00
Lomo alto black Angus de Nebraska 300 gr.

Peixos / Pescados

Consulteu la pissarra de suggeriments
Consultar la pizarra de sugerencias

Ració de pa 1,20 €
Ración de pan 1,20 €

iva incluído

Pour commencer et à partager / *To start and to share*

Jambon pur de gland ibérique 100 % <i>100% Iberian acorn (bellota) ham</i>	24,00
Carpaccio de poulpe de roche <i>Rock octopus Carpaccio</i>	12,00
Copeaux de foie gras Mi-cuit à la compote de figes et caramel de P X <i>Shavings of Foie-gras Mi-cuit with fig compote and P X caramel</i>	18,00
Anchois de Santoña "printemps" 4 unités et pain à la tomate <i>Santoña "spring" anchovies (4) with bread and tomato</i>	14,00
Poivrons de Lodosa grillés et ventrèche de thon 4 unités <i>Baked Lodosa peppers with fillet of tuna, 4 pieces</i>	12,00
Tartare de thon rouge Balfegó <i>Balfegó red tuna tartar</i>	18,00

Les Classiques / *The Classics*

Œufs sur le plat crevés et frites, escalope de foie gras et truffe (saison) <i>Fried eggs with chips, foie-gras and black truffle (season)</i>	14,00
Steak tartare de bœuf fait à la manière traditionnelle <i>Steak Tartar prepared in the traditional way</i>	23,00
Cannelloni à la viande maison au fromage parmesan et à la truffe (saison) <i>Homemade beef Cannelloni with parmesan cheese and truffle (season)</i>	12,00
Riz crémeux du Delta aux crevettes rouges <i>Creamy rice from the Delta with red prawns</i>	14,00
Œufs brouillés au boudin, asperges vertes et petites fèves tendres <i>Scrambled black pudding with green asparagus and tender broad beans</i>	10,00

Il est très important de nous avertir pour tout cas d'allergie ou d'intolérance
It is very important to you tell us if you have any allergies or intolerances

VAT Inc. /TTC

Entrées / Starters

Salade au fromage la Peral (brebis), fruits secs et vinaigre de miel <i>La Peral cheese (sheep's) salad, nuts and honey vinegar</i>	10,00
Petites fèves sautées aux bolets, ail tendre et foie gras <i>Sautéed baby broad beans with wild mushrooms, garlic shoots and foie-gras</i>	14,00
Ventrêche de thon et salade de tomate, oignon frais et piment vert <i>Fillet of tuna with tomato, onion and chilli pepper</i>	14,00
Pâtes fraîches tagliatelle sautées aux légumes <i>Fresh tagliatelle pasta sautéed with vegetables</i>	10,00
Foie gras frais braisé aux asperges vertes, compote de figues et Caramel de P X <i>Fresh foie-gras roasted with green asparagus, fig compote and PX caramel</i>	12,00

Pour finir / To Finish with

Tranche de morue dessalée cuite à 70 degrés avec son pil-pil <i>Desalted loin of cod prepared at 70 degrees with pil-pil</i>	19,00
Grillade de porc ibérique de gland cuite dans son propre jus <i>Roast Iberian acorn (bellota) pork fillet in its own sauce</i>	16,00
Filet de vache 48 « mois » à la plancha <i>Grilled beef (48 months) sirloin</i>	21,00
Potxas aux palourdes <i>"Potxas" with clams</i>	14,00
Faux filet « Black Angus » Nebraska 300 g <i>300 gr. Nebraska black Angus entrecote</i>	32,00

Poissons / Fish

Voir le tableau des suggestions
See board for suggestions

Pain rustique 1,20 €
Rustic bread 1,20 €

VAT Inc. /TTC