

COMIDA

PRODUCTO

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA GRAN RESERVA
Y PAN CON TOMATE
32,50

GAMBA ROJA DEL MEDITERRÁNEO
COCINADA ENTRE LINO
38

OSTRA AMÉLIE Nº 3 SPÉCIALE DE CLAIRE
· MEDIA DOCENA ·
46

LORITOS CRUJIENTES CON TOMATE DE TEMPORADA
Y ESFERAS CREMOSAS DE MOZZARELLA
32,50

ENTRANTES

ENSALADA DE VERDURAS
CON CREMOSO DE CALABAZA Y BROTES TIERNOS
25,50

STEAK TARTARE CON PATATAS SOUFFLÉ
30

GAZPACHO DE CEREZAS CON CANGREJO REAL,
BIZCOCHO DE TOMATE Y ALBAHACA
31

GNOCCHI DE PATATA CON CIGALAS,
JUGO DE SUS CORALES Y SOJA VERDE
28,50

ENSALADA TIBIA DE QUESO BAUMA
CON NAVAJAS A LA PLANCHA Y TALLOS FRESCOS
25

VIEIRAS GRATINADAS CON PURÉ DE COLIFLOR AHUMADO
Y VINAGRETA DE PISTACHOS
28

ARROZ DE ALCACHOFAS CON ALONES DE POLLO,
CARPACCIO DE PULPO Y ALIOLI DE AZAFRÁN
29,50

PESCADOS

RODABALLO SALVAJE EN PAPILOTE DE PAN CON VERDURAS
ESCALIVADAS AROMATIZADAS CON ACEITE AHUMADO
35

SALMONETE CRUJIENTE RELLENO DE LANGOSTINOS
CON JUGO DE SUS ESPINAS
32,50

MERLUZA CON PIL-PIL DE CITRONELA
Y RAVIOLI DE VERDURAS AL VAPOR
30,50

CALAMAR DE POTERA A LA PARRILLA
A LO PELAYO
37

CARNES

CARRÉ DE CORDERO LECHAL CON GOFRE DE ACEITUNAS
DE KALAMATA Y JUGO DE CARNE
34,50

POULET EN DOS COCCIONES CON SALSA DE TRUFA
Y RACLETTE DE QUESO (Min. 2 personas)
28 por persona

COCHINILLO CONFITADO
CON TEXTURAS DE MANZANA
41,50

SOLOMILLO À LA BROCHE CON PATATAS PANADERA,
SALSA DE SETAS, BEARNESA Y DEMI-GLACE
33

EXPERIENCIA GASTRONÓMICA 5 SENSES

APERITIVOS Be So

ENTRANTE

VIEIRAS GRATINADAS CON PURÉ DE COLIFLOR AHUMADO Y VINAGRETA DE PISTACHOS

PESCADO

MERLUZA CON PILPIL DE CITRONELA CON RAVIOLI DE VERDURAS AL VAPOR
GNOCCHI DE PATATA CON CIGALAS, JUGO DE SUS CORALES Y SOJA VERDE

CARNE

COCHINILLO CONFITADO CON TEXTURAS DE MANZANA

POSTRE

CREMOSO DE CHOCOLATE BLANCO TOSTADO CON TOFFEE DE MARACUYÁ Y HELADO DE ROMERO

80 EUROS · 10% IVA INCLUIDO

MARIDAJE: 45 EUROS

Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal.
Este establecimiento cumple las normas sobre prevención del parasitosis por anisakis en productos de la pesca.

EXPERIENCIA GASTRONÓMICA 7 SENSES

APERITIVOS Be So

ENTRANTES

GAZPACHO DE CEREZAS CON CANGREJO REAL, BIZCOCHO DE TOMATE Y ALBAHACA
GNOCCHI DE PATATA CON GAMBA, JUGO DE SUS CORALES Y SOJA VERDE

PESCADO

MERLUZA CON PILPIL DE CITRONELA CON RAVIOLI DE VERDURAS AL VAPOR

CARNE

FOIE-GRAS DE PATO CON PLÁTANO IMPREGNADO CON TOFFEE DE RON
CARRÉ DE CORDERO LECHAL CON GOFRE DE ACEITUNAS DE KALAMATA Y JUGO DE CARNE

PRE-POSTRE

GRANIZADO DE MANZANA VERDE, HINOJO, ALBAHACA Y APIO

POSTRE

DULCE Y AMARGO DE ALMENDRA

120 EUROS · 10% IVA INCLUIDO

MARIDAJE: 65 EUROS

Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal.
Este establecimiento cumple las normas sobre prevención del parasitosis por anisakis en productos de la pesca.

