



CARTA 2018

ENTRANTES

Caviar Oscietra · 50 gr · **210**

Ostras Amélie n°3 Spéciale Fine de Claire · **6,50/unidad**

Jamón ibérico de bellota con pan con tomate · 110 gr · **45**

COMANCHE · Gyoza de gamba frita con mayonesa de ajo negro y atún · **21**

LUST FOR LIFE · Ceviche de corvina con crema de maíz · **21**

Tomate de temporada con esféricos líquidos de queso aliñado con olivada y pesto · **21**

Tartare de atún rojo con cítricos y avellana · **27,50**

KILL BILL · Steak tartare de buey con cremoso de yema de huevo · **27,50**

Terrina de foie con manzana y frutos secos · **27,50**

Ajoblanco con sardina ahumada y encurtidos · **27**

Gamba roja del mediterráneo a la plancha · **45**

Ensaladilla de buey de mar con algas y ajo negro · **21**

PESCADO

Lubina con tubérculos anisados y su jugo · **36**

Pulpo asado con papada de cerdo y espuma de patata al pimentón · **36**

LA FLOR DE MI SECRETO · Vieiras con texturas de calabacín y salsa *beurre blanc* cítrica · **36**

CARNE

Pollo con cigalas al curry tailandés · **36**

PULP FICTION · Solomillo de ternera con *foie poêlé*, trompetas de la muerte y crema de *ceps* · **39**

Chuletón de vaca vieja con patatas fritas y pimientos del piquillo confitados · **94**

POSTRE

Amor de chocolate · **15**

ROJO PASIÓN · Cheesecake de frambuesa con frutos rojos · **15**

Calavera Zuu con *mignardises* (mínimo 2 personas) · **15 p/p**