

Menú Verano 2026

ENTRANTES

- Tomate, pimiento asado con sus esferas, aguacate, queso cottage, croutons caseros y vinagreta de albahaca y parmesano.
- Caracoles a la llauna con allíoli y romesco
- Crema fría de melón y menta con polvo de picaña de Waygu y tobiko (huevas de pez volador)
- Ensalada de pollo de corral crujiente, cherries confitados, naranja fresca y vinagreta balsámica
- Anchoas del cantábrico calibre 0 con escalivada y esferificaciones de kalamata sobre un pan tostado de masa madre
- Carpaccio de pulpo con "chicharrones" de lagarto ibérico y emulsión de oliva
- Fagotti al Formaggio e Pere (Pasta fresca rellena de quesos italianos y pera) en salsa de boletus y trufa
- Espagueti de pasta fresca con nuestra Boloñesa desde 1988

Precio 37€uros

PLATOS PRINCIPALES

- Solomillo de vaca marela gallega con sus verduras y patatas panadera y salsa Mornay de Pecorino al Tartufo (Sup. 7 €uros)
- Huevos estrellados con virutas de jamón ibérico de bellota Carrasco o con foie micuit y aceite de trufa (Suplemento 4 €uros)
- Tu selección de pizza (Suplemento Tentación 6 €uros)
- Merluza de pincho sobre tostones de plátano macho y espuma de cacahuètes
- Brioche de cordero mechado, mayo de kimchi y lima y cebolla roja encurtida
- Bulevant de salmón marinado, cremoso de berenjena y alga wakame
- Burger casera de vaca vieja, queso cheddar, crujiente de beicon y cebolla caramelizada
- Escalopa Cordon Bleu

POSTRES

- Helados artesanos "Glace des Alpes"
- Crêpes de chocolate, Nutella o mermelada de fresa
- Bizcocho tres leches con frosting de fresas
- Yogurt del Valle (natural o natural con mermelada de arándanos)
- Nuestra tarta de queso de masa quebrada y coulis de frutos rojos
- Brochetas de fruta de temporada almibaradas por nosotros con su toffee y su chocolate



PIZZAS CASERAS

Realizamos la masa de manera artesanal con harina de proximidad molida en molino de piedra. Se hace un cargo de 1,50€ por cada ingrediente adicional.

4 estaciones Champiñones frescos, jamón York, atún y alcachofas 16,00€

Barbacoa Salsa barbacoa, pollo y champiñones frescos 16,00€

Pepperoni Pepperoni italiano 15,00€

Gorgonzola Speck italiano y queso Gorgonzola 16,00€

Baqueira Longaniza, beicon y huevo 17,00€

4 quesos Quesos gruyere, manchego y roquefort 17,00€

Ranchera Boloñesa picante y cebolla 11,90€

Margarita 13,00€

Prosciutto Jamón York 15,00€

Taleggio Speck italiano y queso Taleggio 16,00€

PIZZAS DE AUTOR

Pizza Tentación Nuestra pizza más deseada. La trufa, la mozzarella de búfala, el parmesano o el foie hacen de esta pizza un placer para los sentidos 28,00€

Margherita di Napoli. La margherita tradicional de Nápoles. Una pizza con mozzarella de búfala, tomate triturado natural, albahaca fresca y aceite de oliva virgen extra. 17,00€

MENÚ INFANTIL

- Espagueti de pasta fresca Boloñesa o Napolitana (solo tomate)
- Fingers de pollo corral con patatas
- Bola de helado artesano "Glace des Alpes"

Precio 18,00€

