

fiambres y embutidos

| | Ración | Media |
|--|--------|-------|
| Jamón ibérico de bellota 5 Jotas | 23.5 | 14.5 |
| Lomo Ibérico de bellota | 14 | 9 |
| Salchichón de Vic "Casa Riera Gran Luxe" | 10 | |

quesos

| | Ración | Media |
|---|--------|-------|
| Comté (24 meses) | 10 | 6 |
| Tabla de "Dehesa de los Llanos Gran Reserva" con Idiazábal ahumado | 12 | 8 |
| Tabla " Pastura de trufa " de " Finca Pacualete " | 12 | 8 |
| Tabla de quesos valencianos (Surtido según maduración y época óptima. Consulte al camarero) | 12 | 8 |
| Retorta de " Finca Pascualete " (330 gr.) | 16 | |

crystal

| | |
|---|-----|
| Pan de cristal | 6 |
| ½ Pan de cristal | 3 |
| Tosta Noruega (salmón, queso fresco, huevo hilado y pepinillo) | 8.5 |
| Tosta Ibérica (jamón ibérico, brie, cebolla confitada, pepinillo y tomate al horno) | 8.5 |

frío

| | |
|---|------|
| Ensaladilla rusa | 7.5 |
| Sepia con mahonesa | 11 |
| Anchoas 00 (ud) | 2.75 |
| Sardina ahumada, feta, tomate seco y albahaca (ud) | 4 |
| Carpaccio de solomillo, almendra tostada , cebolla balsámica y mostaza a la antigua | 13.5 |
| Ceviche de corvina | 15.5 |
| Foie Micuit | 16.5 |
| Tartar de atún rojo y mango | 17.5 |
| Steak tartar | 16.5 |

ensaladas

| | | | |
|--|------|---|------|
| 1 / Templada de berenjena, queso de cabra, setas y vinagreta de frutos secos | 12.5 | 4 / Tataki de atún rojo con gambas, mix de lechugas, mago sésamo, jengibre y vinagreta de soja y miel | 18.5 |
| 2 / Tomate de temporada, lata de ventresca, pimientos del piquillo, piparras y huevo duro | 16 | 5 / Tomate de temporada, rúcula, burrata, lomo ibérico de bellota, tomate seco y albahaca | 14.5 |
| 3 / Extra de Casa Balaguer (cogollos, endividas, tomate, zanahoria, cebolla tierna, bonito, palmitos, huevo duro y olivas) | 12.5 | 6 / Espárragos de "La Catedral" | 15 |

calientes

| | |
|---|------|
| Croqueta de jamón ibérico (ud) | 2.5 |
| Patatas rellenas de boletus con foie (ud) | 7 |
| Bravas | 7 |
| Lágrimas de pollo con salsa de yogur y especias | 9.5 |
| Pulpo con puré de patata y aceite de pimentón | 17.5 |
| Calamar a la plancha | 16.5 |
| Rape con curry Thai | 17.5 |
| Gambas con verduras al wok | 15.5 |
| Huevos con habitas baby "La Catedral" y jamón ibérico | 15.5 |
| Huevos con patatas fritas y jamón ibérico | 14 |
| Parrillada de verduras con salsa romescu | 12 |

pescado

| | |
|-------------------------------------|------|
| Emperador con guacamole y piquillos | 14.5 |
| Rodaballo | 17 |
| Lomo de merluza de pincho | 16 |

carne

| | |
|-----------------------------|------|
| Mini burger | 8.5 |
| Entrecot | 20 |
| Solomillo de ternera | 22.5 |
| Tataki de presa ibérica | 20 |
| Paletilla de cordero lechal | 23.5 |

postres

| | |
|---|-----|
| Castaña helada | 4.5 |
| Tocinito de cielo | 5 |
| Helados artesanos: | 6 |
| <i>Coco, chocolate Ocumare, dulce de leche, vainilla bourbon, turrón, nata, limón, frambuesa y naranja sanguina</i> | |
| Sorbete del día | 5 |
| Fruta de temporada | 5 |
| Frutas preparadas | 6 |
| Mango | 6 |
| Tarta Sacher | 6 |
| Hojaldre de manzana con helado de vainilla bourbon | 7 |
| Carpaccio de piña caramelizada con helado de coco | 6.5 |
| Brownie de chocolate con helado de dulce leche | 7 |

* Suplemento servicio tarta celebración externa a restaurante: 3 € por comensal

Servicio de pan: 1.5 €