

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) (7)	10	6
Tabla de "Dehesa de los Llanos Gran Reserva" con Idiazábal ahumado (7)	12	8
Tabla "Pastura de trufa" de "Finca Pascualete" (7)	12	8
Tabla de quesos valencianos (Surtido según maduración y época óptima. Consulte al camarero) (7)	12	8
Retorta de "Finca Pascualete" (330 gr.) (7)	16	

crystal

Pan de cristal (1)	6
½ Pan de cristal (1)	3
Tosta Noruega (salmón, queso fresco, huevo hilado y pepinillo) (1,3,4,7)	8.5
Tosta Ibérica (jamón ibérico, brie, cebolla confitada, pepinillo y tomate al horno) (1, 7)	8.5

frío

Ensaladilla rusa (3,4)	7.5
Sepia con mahonesa (3,14)	11
Anchoas 00 (ud) (4,12)	2.75
Sardina ahumada, feta, tomate seco y albahaca (ud) (4,7)	4
Carpaccio de solomillo, almendra tostada, cebolla balsámica y mostaza a la antigua (8,10)	13.5
Ceviche de corvina (4)	15.5
Foie Micuit (7)	16.5
Tartar de atún rojo y mango (4,6)	17.5
Steak tartar	16.5

ensaladas

1 / Templada de berenjena, queso de cabra, setas y vinagreta de frutos secos (7, 8, 12)	12.5	4 / Tataki de atún rojo con gambas, mix de lechugas, mago sésamo, jengibre y vinagreta de soja y miel (2,4,6,11)	18.5
2 / Tomate de temporada, lata de ventresca, pimientos del piquillo, piparras y huevo duro (3, 4)	16	5 / Tomate de temporada, rúcula, burrata, lomo ibérico de bellota, tomate seco y albahaca (7)	14.5
3 / Extra de Casa Balaguer (cogollos, endividas, tomate, zanahoria, cebolla tierna, bonito, palmitos, huevo duro y olivas) (3, 4)	12.5	6 / Espárragos de "La Catedral"	15

Croqueta de jamón ibérico (ud) (1,3,7)	2.5
Patatas rellenas de boletus con foie (ud) (7,12)	7
Bravas	7
Lágrimas de pollo con salsa de yogur y especias (1,3, 7)	9.5
Pulpo con puré de patata y aceite de pimentón (7,14)	17.5
Calamar a la plancha (14)	16.5
Rape con curry Thai (4,7,10)	17.5
Gambas con verduras al wok (2,6,11)	15.5
Huevos con habitas baby "La Catedral" y jamón ibérico (3)	15.5
Huevos con patatas fritas y jamón ibérico (3)	14
Parrillada de verduras con salsa romescu	12

pescado

Emperador con guacamole y piquillos (1,4)	14.5
Rodaballo (4)	17
Lomo de merluza de pincho (4)	16

carne

Mini burger (1,10,11)	8.5
Entrecot	20
Solomillo de ternera	22.5
Tataki de presa ibérica	20
Paletilla de cordero lechal	23.5

postres

Castaña helada (7)	4.5	Mango	6
Tocinito de cielo (3)	5	Tarta Sacher (1,3,7,8)	6
Helados artesanos: (7)	6	Hojaldre de manzana con helado de vainilla bourbon (1,7,8)	7
Coco, chocolate Ocumare , dulce de leche, vainilla bourbon, turrón, nata, limón, frambuesa y naranja sanguina		Carpaccio de piña caramelizada con helado de coco (7,8)	6.5
Sorbete del día	5	Brownie de chocolate con helado de dulce leche (1,3,7,8)	7
Fruta de temporada	5		
Frutas preparadas	6		

* Suplemento servicio tarta celebración externa a restaurante: 3 € por comensal
Servicio de pan: 1.5 €

