

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	

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

quesos

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

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, mango, 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, endivias, 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 de leche	7

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

Servicio de pan: 1.5 €