

ibéricos, embutidos, quesos y panes

	Ración	Media
Jamón ibérico de bellota 5 Jotas	24.5	15.5
Lomo Ibérico de bellota Castro González	16	9
Salchichón de Vic "Casa Riera Gran Luxe"	12	7.5
Comté (24 meses)	14	8.5
Tabla de manchego "Dehesa de los Llanos Gran Reserva" con Idiazábal ahumado	14	8.5
Tabla de quesos valencianos (Surtido según maduración y época óptima. Consulte al camarero)	14	8.5
Cesta de panes	3	
Pan de cristal	6	3
Tomate y allioli	2	

frío

Ensaladilla rusa		8.25
Sepia con mahonesa		12
Anchoas 00 (ud)		2.75
Sardina ahumada, feta, tomate seco y albahaca (ud)		4.5
Carpaccio de solomillo, almendra tostada, cebolla balsámica, rúcula y mostaza a la antigua		13.5
Ceviche de corvina		16.5
Foie Micuit		17.5
Tartar de atún rojo y mango		19
Steak tartar		19

ensaladas

1 / Templada de berenjena, brotes queso de cabra, boletus y frutos secos	14	4 / Tataki de atún rojo con gambas, mix de lechugas, mango, sésamo, frutas, rábano y salsa soja agridulce	19
2 / Tomate de temporada, lata de ventresca "La Brújula", pimientos del piquillo, piparras y huevo duro	16.5	5 / Tomate de temporada, rúcula, burrata, lomo ibérico de bellota, tomate seco, albahaca y tapenade	16.5
3 / Extra de Casa Balaguer (cogollos, endivias, tomate, zanahoria, cebolla tierna, bonito, palmitos, huevo duro y olivas)	14	6 / Espárragos de "La Catedral"	15.5
*Media Extra Casa Balaguer	9		

calientes

bocado

Croqueta de jamón ibérico (ud)	2.65
Patatas rellenas de boletus con foie (ud)	7.5
Bravas	8
Lágrimas de pollo con salsa de yogur y especias	10.5
Pulpo con puré de patata y aceite de pimentón	19
Calamar a la plancha	17.5
Rape con curry Thai	19
Gambas con verduras al wok	16.5
Huevos con habitas y jamón ibérico	16.5
Huevos con patatas fritas y jamón ibérico	14.5
Parrillada de verduras con salsa romesco	14

pescado

Corvina en fritura con guacamole y tártara	17
Rodaballo plancha	20
Lomo de merluza plancha	18
y los de sugerencia...	

carne

Mini burger	9
Entrecot	22
Solomillo de ternera	24
Tataki de presa ibérica	22
Paletilla de cordero lechal	25

* Todas las carnes van acompañadas con patatas fritas

Otras guarniciones:	
Pimientos del piquillo "La Catedral"	3.5 €
Mini parrillada de verduras	4 €
Cogollos plancha aliñados	3 €

postres

Castaña helada	6
Tocinito de cielo	6
Helados artesanos:	6.5
<i>Chocolate , dulce de leche, vainilla bourbon, turrón, nata, frambuesa</i>	
Fruta de temporada	6.5
Frutas preparadas	7
Mango o piña	7
Tarta Sacher	7
Hojaldre de manzana con helado de vainilla bourbon	7.5
Brownie de chocolate con helado de dulce de leche	7.5

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