

## SNACKS

- Oyster of the day M/P  
Fried kombu seaweed, black garlic, 25 year old Sherry vinegar 6 €  
Sweet potato chip, yogurt and iberian ham 8 €  
Homemade duck ham 5,5 €  
Tomato rubbed flat bread 6 €  
Bread 2 € p.p.

## APERITIF

### SHERRY

- Fino en rama Cruz Vieja... 4,1 €  
Manzanilla Maruja... 4 €

### VERMOUTH

- Amillo... 4,9 €  
Yzaguirre Blanco Reserva... 4,8 €

### BUBBLES

- Craft beer Estupenda Xarello... 3,7 €  
Copa de Poiré Granit... 5,5 €

### COCKTAILS

- Kir Real... 5,9 €  
Aperol Spritz... 6,5 €  
Sherry Martini... 11 €

## STARTERS

- CARROT ribbons, pickled elder flower, crème fraîche and horseradish 11,9 € \*
- VENISON carpaccio, cep mayonnaise, red currants 12,5 €
- MACKEREL seared and cured, avocado cream, capers, chilli 13 €
- Warm baby gem LETTUCE, black olive and egg yolk 9 € \*
- Salt roast BEETROOT tartar, goat cheese, aged balsamic vinegar 13 € \*
- Manchego CHEESE carpaccio, pickled seasonal fruit and brioche 12,5 € \*
- Iberian HAM shavings, walnut and a drop of Palo Cortado sherry 16 €
- Waldorf SALAD, grape, apples, celery and walnut 11,5 € \*

## MAINS

- Pan seared atlantic BONITO, celeriac noodles, cauliflower, apple dashi 17 €
- Seaweed and local prawn, Carnaroli RISOTTO 25 €
- Confit salted COD, stewed lentils with chorizo and mint, parsnip puree 19 €
- Chinese style glazed AUBERGINE, wild rice and beans 16,5 € \*
- BEEF sirloin, garlic mash, kale, red wine jus 26 €
- Creamy barley, Iberian PORK pluma tarragon, apple and miso 18,2 €
- DUCK breast, braised red cabbage, confit pearl onions, mushroom sauce 17,9 €

## EXTRAS \*

- Spicy Santa Pau beans with lemon and coriander 5 €
- Brocoli sauteed in hazelnut and miso butter 5 €
- Champ potato with chive 5 €

\* VEGETARIAN DISH

## SNACKS

Huître du jour S/M

Algue kombu frite, ail noir et vinaigre de Xérès 25 d'âge 6 €

Chips de patates douces, yaourt et jambon ibérique 8 €

Jambon de canard maison 5,5 €

Pain à la tomate 6 €

Pain 2 € p.p.

## APÉRITIF

### XÉRÈS

Fino en rama Cruz Vieja... 4,1 €

Manzanilla Maruja... 4 €

### VERMOUTH

Amillo... 4,9 €

Yzaguirre Blanco Reserva... 4,8 €

### BULLES

Bière artisanale Estupenda Xarello... 3,7 €

Copa de Poiré Granit... 5,5 €

### COCKTAILS

Kir Real... 5,9 €

Aperol Spritz... 6,5 €

Sherry Martini... 11 €

## ENTRÉES

- Rubans de CAROTTE, fleur de sureau, crème fraîche et raifort 11,9 € \*
- Carpaccio de CHEVREUIL, mayonnaise aux cèpes, groseille 12,5 €
- MAQUEREAU affiné puis cuit à la flamme, avocat, câpres et piment 13 €
- COEUR DE LAITUE tiède, olive noire et jaune d'œuf 9 € \*
- Tartare de BETTERAVE rôtie, fromage de chèvre, vinaigre de Modène 13 € \*
- Carpaccio de fromage MANCHEGO, fruits de saison et brioche 12,5 € \*
- Copeaux de JAMBON ibérique, noix et Palo Cortado 16 €
- SALADE Waldorf, raisin, pomme, noix et céleri 11,5 € \*

## PLATS PRINCIPAUX

- Tataki de BONITE, nouilles de céleri-rave, chou-fleur, dashi de pomme 17 €
- RISOTTO aux algues et crevettes 25 €
- MORUE confite, lentilles du Puy à l'étouffée, chorizo, purée de panais 19 €
- AUBERGINE laquée, riz sauvage et haricots blancs 16,5 € \*
- ENTRECÔTE, purée aillée, kale et sauce au vin rouge 26 €
- Orge crémeux, PLUME de porc ibérique, estragon, pomme et miso 18,2 €
- MAGRET de canard, chou rouge, oignons perlés, sauce champignons 17,9 €

### EXTRAS \*

- Haricots blancs de Santa Pau, vinaigrette citronnée piquante 5 €
- Brocoli sauté, beurre au miso et noisette 5 €
- Purée de pomme de terre à la ciboulette 5 €

\* PLAT VÉGÉTARIEN