

Especialidades de Temporada

(IVA incluida)

PARA EMPEZAR

Alioli de ajo negro, una delicadeza con sabor umami servido con jícama y pan tostado

Sopa de cebolla servido en su pan de masa madre, sopa de Francia tradicional con fond Brun cocido por 15 horas con nuestros toques de pancetta, oporto y queso raclette con capa de gruyere servido “en su bol de pan de masa madre

PLATOS FUERTES

Filete Wellington a la Saltimbocca (220 gr) – solomillo de ternera envuelta en duxelles de setas, jamón de Parma, salvia y hojaldre sobre reducción de ragú de cremini con balsámico y vino tinto y zanahorias de color, orgánicos (**tiempo de preparación 40 minutos, muy limitado**)

Gnocchi de Ricotta con ragú de ossobuco – Gnocchi hechos de ricota y Parmigiano Reggiano servido con estofado de ossobuco cocido por 4 horas

Pasta "Oro Negro" - Tagliatelle hecho en casa con 20 gramos de trufa de verano negra y salsa de crema de brie, esencia de trufa negra con toque de tomillo

Rib-Eye del Rancho El 17 (350 gr) - con una mantequilla de Cafe de Paris y un gratin de papa estilo Dauphinois o tagliatelle con verduras

Costillas de cordero franceses al romero (270gr) - servido con pasta hecho en casa, papas cambray o gratin Dauphinois