



BRINDOS

La Carte

ENTRANTES

Degustación de embutidos	20€
Ceviche de dorada	19€
Condimento thecha, pan pita con chile	
Coliflor caramelizada 	16€
Con sésamo y tahini	
Queso de cabra fresco de la granja 	16€
Hiringoingo, Crujiente de miel y nueces	
Maki de atún ahumado	19€
Mango, cilantro y lima	


POSTRES

Piña caramelizada con lima	12€
Coco y cardamomo	
Fondant de chocolate	12€
Nata montada con praliné de avellana	
Profiterol con crema de vainilla Bourbon	12€
Caramelo de mantequilla salada	

Menú infantil disponible bajo petición, al precio de 26 €

 Opción vegetariana

PLATOS PRINCIPALES

Ensalada Brindos	24€
Pollo empanado con pimiento de Espelette, lechuga romana, salsa César, anchoas, huevo escalfado, guindillas y picatostes	
Panceta de cerdo Manex, miel y romero, zanahorias glaseadas de temporada	26€
Merlu a la plancha,	26€
Calabacines de campo abierto	
Burger Brindos Rossini	28€
Linguine con trufa de Saint-Jean, 	26€
virutas de parmesano	

MENU SIGNATURE 69€

Preludio

ENTRANTE

Tomate Marmande y ruibarbo
Helado de flor de saúco y caviar Oscietra

PLATO PRINCIPAL

Bacalao a baja temperatura
Biscayenne de ajo rosa

POSTRE

Delicia de sésamo negro, frambuesa y pimienta cubeba

Los precios son netos, IVA y servicio incluidos. Nuestra carne procede de Francia y España.

La lista de alérgenos del menú está disponible bajo petición.