

LA CARTE

BRINDOS

ENTRANTES

Degustación de embutidos	20€
Ceviche de dorada Condimento thecha, pan pita con chile	19€
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	

PLATOS PRINCIPALES

Ensalada Brindos	24€
Pollo empanado, 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, Calabacines de campo abierto	26€
Burger Brindos Rossini	28€
Linguine con trufa de Saint-Jean, 	26€
Virutas de parmesano	

A COMPARTIR 90€

Txuleta de ternera a la brasa (1 kg)
Patatas fritas caseras y verduras de nuestro
agricultor local

MENÚ 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

DESSERTS

Piña caramelizada con lima Coco y cardamomo	12€
Fondant de chocolate Nata montada con praliné de avellana	12€
Vanilla Bourbon cream puff Salted butter caramel	12€

Menú infantil disponible bajo petición, al precio de 26€
 Opción vegetariana

Prix nets TTC, service compris. Origine de nos viandes : France et Espagne.
Une carte mentionnant les allergènes est disponible sur demande.