

APPEZIZERS

Cube tapioca, Cacio e Pepe - 9

Huître, chistorra, guindillas - 8

Polenta stick, tarama, jaune d'oeuf - 12

Aranchini, jus de bouillabaisse, aïoli - 11

Pan con tomate, jamón bellota - 15

Supplément menu - 5

ENTREES

Crudo de langoustine, poireaux vinaigrette, pistache - 21

Supplément menu - 5

Tartare de boeuf, mayonnaise fumée, brioche melba - 16

Tomate brûlée, caponata, crumble olives noires, romarin - 15

Sashimi de thon blanc, piperade, poutargue - 19

Supplément menu - 3

PLATS

Agneau de 10 heures, moule, fenouil - 34

Supplément menu - 3

Bar de ligne, courgettes jaunes, beurre blanc, sauge frite - 36

Supplément menu - 5

Tofu frit, légumes verts, confiture de piment - 26

Pasta chitarra tourteau, sauce tomate, piment - 29

Txuleta de boeuf maturée - Prix sur demande

DESSERTS

Fondant au chocolat, glace vanille miso - 12

Tartelette figue pochée, crème citron, glace thym - 11

Menu en 4 temps à composer - 65

APPEZIZERS

Tapioca Cube, Cacio e Pepe - 9

Oyster, chistorra, guindillas - 8

Polenta stick, tarama, egg yolk - 12

Aranchini, bouillabaisse jus, aioli - 11

Pan con tomate, jamon bellota - 15

Menu supplement - 5

STARTERS

Langoustine crudo, leek vinaigrette, pistachio - 21

Menu supplement - 5

Beef tartare, smoked mayonnaise, brioche melba - 16

Charred Tomato, caponata, black olive crumble - 15

White tuna sashimi, piperade, poutargue - 19

Menu supplement - 3

MAINS

10-hour lamb, mussel, fennel - 34

Menu supplement - 3

Line-caught sea bass, yellow zucchini, beurre blanc, fried sage - 36

Menu supplement - 5

Fried tofu, green vegetables, chili jam - 26

Chitarra pasta, crab, tomato sauce, chilli - 29

Dry-aged beef Txuleta - Price upon request

DESSERTS

Chocolate fondant, miso vanilla ice cream - 12

Poached fig, lemon cream, thyme ice cream - 11

Build-your-own 4-course menu - 65