

El chef Suren y su equipo le ofrecen una cocina casera de temporada, de inspiración mediterránea, elaborada in situ con productos crudos y frescos.



ENTRANTES PARA COMPARTIR

BLACK ARANCINI CON ESPUMA DE QUESO PARMESANO CURADO DE 24 MESES	14€
Bolas de risotto con crema de trufa, mascarpone, mozzarella Fior di latte, empanadas y fritas	
PULPO AHUMADO CON RAMITAS DE HINOJO Y PEREJILADA CON AJO SILVESTRE	15€
Pulpo ahumado con ramitas de hinojo seco. Ajo silvestre: planta herbácea	
GRAVLAX DE SALMÓN MARINADO CON REMOLACHA Y SALSAS TZATZIKI CON SUERO DE MANTEQUILLA	16€
Gravlax tradicional marinado con remolacha y zumo de granada. Salsa tzatziki: suero de mantequilla, menta, pepino, cebolla, yogur. Se sirve con una teja de semillas de nigella	
VITELLO TONNATO CON MERMELADA DE KUMQUATS CONFITADOS	15€
Babilla de ternera cocinada a baja temperatura acompañada de crema de atún, alcaparras, tomates confitados, eneldo, limón confitado y virutas de parmesano	
BABA GHANUSH CON SALSAS DE YOGUR	14€
Berenjena, granada, salsa de yogur, tahini, comino, ajo, zumo de limón, teja de habichuelas negras fritas	
TABLA PEQUEÑA DE LA CASA (2 personas)	16€
Jamón serrano DOP (15 meses), chorizo ibérico, muhammara de pimiento rojo, espuma de queso parmesano curado de 24 meses, baba ganoush, queso manchego, pan de pita frito con comino	
TABLA GRANDE DE LA CASA (4 personas)	28€
Jamón serrano DOP (15 meses), chorizo ibérico, muhammara de pimiento rojo, espuma de queso parmesano curado de 24 meses, baba ganoush, queso manchego, pan de pita frito con comino	
TABLA DE QUESOS DEL SUR	16€
Moliterno trufado DOP, queso manchego DOP, espuma de queso parmesano curado (24 meses), mermelada de cerezas negras	
<i>Suplemento por acompañamiento de patatas fritas frescas 5 € o ensalada verde 4 €</i>	



VEGGIE

TARTA DE MASA QUEBRADA CON VERDURAS DE TEMPORADA ADEREZADA CON CHANTILLÍ DE SETAS	18€
Tarta de masa quebrada con compota de setas y muhammara de pimiento rojo	
CASA BOWL VEGGIE	19€
Quinoa roja, coliflor a la plancha, aguacate, salsa de yogur, avellanas tostadas, habas edamame	
RISOTTO VERDE CON COL KALE Y VERDURAS DE TEMPORADA	21€
Risotto con zumo de hojas de col kale (variedad de col verde)	
VERDURAS DE TEMPORADA A LA ORIENTAL	19€
Limón confitado, aceitunas taggiasche, uvas pasas, anacardos, zanahorias de arena, garbanzos, broccoletti, sémola de trigo, comino, menta, cilantro, semillas de alforfón infladas	



MAR

CASA BOWL DE SALMÓN	24€
Gravlax de salmón con remolacha, quinoa roja, coliflor a la plancha, aguacate, salsa de yogur, avellanas tostadas, habas edamame	
FILETE DE LUBINA CON VERDURAS DE TEMPORADA Y SALSAS MUHAMMARA	32€
Salsa muhammara: pimientos rojos, nueces, comino, ajo, aceite de oliva a 32 euros	
PAPPARDELLE FRESCO CON GAMBAS Y BISQUE CASERA DE BOGAVANTE	32€
Pappardelle: tagliatelles anchos	
TENTÁCULOS DE PULPO A LA PLANCHA CON RISOTTO VERDE DE COL KALE	28€



TIERRA

ENTRECOT DE BUEY* ANGUS (aprox. 250 g)	34€
*Origen Irlanda. Salsa de pimienta de Kampot, patatas fritas caseras frescas	
FILETE DE TERNERA AUBRAC* (aprox. 200 g)	36€
*Origen Francia. Salsa de pimienta de Kampot, patatas fritas caseras frescas	
TAPILLA DE CERDO* IBÉRICO A LA PLANCHA CON RISOTTO DE SETAS	28€
*Origen España. Tapilla de cerdo: corte español situado en la punta del lomo por encima de la pluma	
POLLO A LA ORIENTAL CON VERDURAS DE TEMPORADA	24€
Muslo de pollo, aceitunas taggiasche, anacardos, garbanzos, limón confitado, sémola de trigo, menta, comino, cilantro, semillas de alforfón infladas, uvas pasas.	
VITELLO TONNATO CON MERMELADA DE KUMQUATS CONFITADOS	26€
Babilla de ternera cocinada a baja temperatura acompañada de crema de atún, alcaparras, tomates confitados, eneldo, limón confitado y virutas de parmesano. Se sirve con patatas fritas caseras frescas	
TARTAR DE BUEY* CHAROLAIS CON ALCACHOFAS Y CREMA DE TRUFA	24€
*Origen Francia. Alcaparras, pepinillos, chalotas, crema de trufa, alcachofas, sal de apio, salsa Worcester, tabasco. Patatas fritas caseras frescas	



QUESOS

TABLA DE QUESOS DEL SUR	16€
Moliterno trufado DOP, queso manchego DOP, espuma de queso parmesano curado (24 meses), mermelada de cerezas negras	



PASTELERAS Creaciones de «INVIERNO 2025» de nuestro chef pastelero

ROCHER CACAQUETTE !	11€
Nata montada con crocante de cacahuete, caramelo cremoso, praliné de cacahuete y cacahuetes tostados, crujiente de cacahuete	
COULEUR CAFÉ	10€
Vaina de café estilo tiramisú con bizcochos de soletilla caseros, mascarpone de café, amaretto y crema de café casera	
L'ÉQUATEUR GRAND CRU VALRHONA	11€
Mousse de chocolate Valrhona 80 % de cacao con corazón de crème brûlée de gianduja, crujiente de avellana, granola casera	
PASSION BÉA	10€
Nata montada con fruta de la pasión, tartar de papaya con vainilla, crujiente de almendras y habas tonka, galleta de almendra empapada en zumo de fruta de la pasión	
CAFÉ O TÉ CON PASTELILLOS	10€
Café o té acompañado de 3 pastelillos: Rocher cacaouette, L'Équateur Grand Cru y Passion Bea	