



MENU



ENTRANTES

- Tarta Tatin con Foie Gras 12,00 €
- Foie gras semi-cocinado, tostadas y chutney 8,00 €
- Sopa del día 5,50 €
- Langostinos con perejil flambeados con Pastis (5 piezas) 8,50 €
- Plato vegetariano 8,00 €
- Berenjenas con Miel de Caña 5,00 €
(empanado con harina de maíz)
- Salmón ahi poké 9,50 €
(lima y semillas de sésamo tostadas)
- Ensalada de tomate y mozzarella buratta
con su salsa de albahaca, manzanas verdes 8,00€
- Croquetas de salmón ahumadas por nosotros 6,50 €
- Croquetas de vieira 8,50 €
- Camembert asado con aromas a sotobosque 14,00€



CARNES

Acompañado de nuestras salsas caseras de su elección (Pimienta, Roquefort o chalota)

Vaca

- Onglet (aprox. 200 gr) 14,00 €
- Entrecot de ternera
 - o asado 19,50 €
 - o Rossini (con foie gras) 21,00 €
- Tártar de ternera cortado a cuchillo 14,00 €
condimentado por nosotros (250 gr)
- Pinchos de ternera 15,00 €
- Chuletón Tomahawk (1,2 kg/1,3 kg) 35,00 €

Cerdo

- Pluma de cerdo ibérico con puré de trufa y huevo poché 15,00 €
- Costillas al estilo Rendez-Vous 12,00 €

Cordero

- Cordero a la parrilla con hierbas aromáticas 14,00 €

Pato

- Pechuga entera de pato 16,00 €
- ½ pechuga de pato 8,00 €
- Confit de pato casero 12,00 €
- Tartar de pato 13,00 €



PESCADOS

- Bouillabaisse 17,00 €
(rape, filete de pescado del día, gambas, mejillones, sepia en sopa de pescado)
- Parrillada de pescados y marisco 16,00 €
- Lubina entera o dorada al horno a nuestra manera 6,00 €
- Bacalao al pil-pil (marinado o picante) 14,00 €
- Bistec de salmon confitado con aceite de oliva 13,00 €
- Fricasé de sepia en perejil 14,00 €



Platos vegetarianos

- Tortilla
 - o Natural 7,00 €
 - o Con verduras o queso 7,50 €
- Ensalada de verduras y cereals 10,00 €
- Tabla de quesos (vaca, oveja y cabra) 8,00€