

LOS ENTRANTES

	Euros
Ceviche de corvina mango y espuma de leche de tigre con tomate.	7.00
Coca de lentejas, vieiras al gusto, tártaro de aguacate y emulsión de <i>tap de cortí</i> .	7.00
Ensalada de soja verde y verduras ahumadas con mahonés curado, aliño de phisalys y granada.	7.50
Arroz meloso ahumado con butifarrón, sobrasada y sus verduritas.	8.00
Flor de alcachofa plancha, huevo escalfado, mollejas fritas y salsa de olivas <i>pansides</i> .	8.00
Gyozas de verduras estilo mallorquín con salsa de <i>teff</i> y setas <i>enoki</i> .	7,50

LOS PESCADOS

Euros

Merluza con seitán en salsa de alcaparras y espárrago envuelto en calabacín. 15.00

Burballes de sepia y gel de marisco con cigala al pesto rojo y aire negro. 14.00

Rodaballo plancha, algas del Atlántico y salsa de sobrasada con mil hojas de tubérculos. 17.00

*Los pescados
y derivados
crudos,
semicrudos, marinados y
escabechados servidos han estado
congelados a -20° C según el RD
1420/2006*



LAS CARNES

Lingote de paletilla de cordero confitado con salsa de menta con *patató* estrellado. 18.00

Panceta a baja temperatura frita con setas y cremoso de coliflor con salsa de canela. 17.00

Solomillo de ternera con cilindro *de tumbet*, salsa de membrillo y licor de palo con puré de boniato asado. 18.00



Nuestras recetas contienen posibles Alérgenos, solicítenos información si usted es alérgico a determinados ingredientes

LOS POSTRES

Euros

Chiboust de menjar blanc, bizcocho de algarroba y helado de Laccas.

4.50

Tarta de zanahoria morada con helado de yogur de fresas al vinagre.

4,50

Savarín al ron Amazona, frutas del bosque y helado de caramelo y vainilla.

4.50

Tigretón Miramar.

4.50

Queremos recordar a nuestra clientela que los platos de esta carta están elaborados y servidos por nuestro alumnado.

10% IVA incluido