

ENTRANTES - STARTERS

Sopa de cebolla gratinada <i>Onion soup gratinated with cheese</i>	9,90€	Pissaladière con anchoas del Cantábrico <i>Pissaladiere with anchovies</i>	17,50€
Croquetas de confit de pato (Und.) <i>Duck confit croquettes (Und.)</i>	2,60€	Flamenkuche con guanciale y pimienta <i>Flamenkuche with guancial and pepper</i>	11,50€
Carpaccio de Solomillo de vaca, salsa Agliata, brotes de mostaza, rúcula <i>Beef carpaccio with Agliata sauce, mustard sprouts and rucola</i>	19,00€	Bruscheta de tomate cherry asado con stracciatella <i>Bruscheta with roasted cherry tomatoes and stracciatella</i>	11.50 €
Berenjena rellena a la parmegiana <i>Stuffed eggplants with parmegiana</i>	14,00€	Provolone asado con pesto rojo <i>Roasted provolone with red pesto</i>	11,50€
12 Caracoles gratinados <i>12 Grilled snails</i>	19,50€	Pate de campaña con encurtidos caseros <i>Pate wih homemade pickels</i>	11.50€
6 Caracoles gratinados <i>6 Grilled snails</i>	10,00 €	Foie gras de pato mi cuit hecho en casa <i>Homemade foie gras</i>	17.50€

ENSALADAS - SALADS

Ensalada de tomates con burrata <i>Tomatoes & burrata salad</i>	14,50€	Ensalada de queso de cabra asado <i>Roasted goat cheese salad</i>	14,90€
Ensalada de langostinos crujientes <i>Crispy prawn salad</i>	17,50€	Ensalada César con pollo de las Landas a la brasa <i>Caesar salad with roast chicken from Les Landes</i>	14,50€

PIZZE - PIZZAS

Margherita (tomate, mozzarella, hojas de albahaca) <i>Margherita (tomatoes, mozzarella and basil leaves)</i>	11,50€
Pizza con Sopressata de Calabria (picante) <i>Pizza with Calabrian Sopressata (Italian spicy salami)</i>	15,50€
Mortadella trufada y tomates braseados <i>Truffled mortadela with roasted tomatoes</i>	18,00€
Prosciutto (ferrarini) funghi, jamón y setas de temporada <i>Ham and cheese with season mushrooms</i>	16,50€
4 quesos (mozzarella, Emmental, comté, Gorgonzola) <i>4 cheeses</i>	18,50€
“Bufalina”, tomate y mozzarella de bufala <i>Tomatoes and bufala mozzarella</i>	17,50€
Focaccia tradicional o pimenton <i>Traditional focaccia or paprika</i>	6,00€

PASTA -

Spaghetti carbonara	13,50€	Classic Meatball Spaghetti	14,50€
Spaghetti di mare	18,00€	Bucatini puttanesca con sardina ahumada	13,50€
Trofie al pesto	15,50€	Ravioli con salsa de boletus y foie	18,00 €

CARNES & AVES – MEATS AND BIRDS

Chuleta de ternera blanca a la milanese, 250 gr. <i>Milanese white veal chops</i>	33,00€
Steak tartar <i>Sliced filet of beef tartare</i>	21,00€
Solomillo con salsa cafe de Paris (200 gr.) <i>Beef filet with café de Paris sauce (200 gr)</i>	26,00€
Entrecote con salsa al gusto (250 gr.) <i>Beef entrecote with al gusto sauce (200 gr)</i>	25,00€
Coquelet de corral al carbón con salsa diabla <i>Grilled chicken with diabla sauce</i>	19,50€
½ Coquelet de corral al carbón con salsa diabla <i>½ Grilled chicken with diabla sauce</i>	11,50€
Magret de pato a la brasa con miel y especias <i>Roasted Duck magret with honey and spices</i>	16,00€
Confit de pato casero con salsa a la naranja <i>Roasted duck confit with orange sauce</i>	15,50€
Le Burger raclette: Carne brasa, queso raclette, salsa de mostaza, encurtidos, lechuga, tomate y cebolla <i>Raclette Burger : Roasted meat, raclette cheese mustard sauce, pickels, lettuce, tomato and onion</i>	16,00€
Smash Burger Italiana: Carne a la plancha, provolone, salsa de pesto rojo, tomate seco bruschetta, lechuga, albahaca y rúcula <i>Italian smash burger: Grilled beef, provolone, red pesto sauce, sun-dried tomato, bruschetta, lettuce, basil and arugula.</i>	16,90€

PESCADOS – FISHES

Atún rojo salsa provenzal (tomate, aceituna, limón, hierbas, cebolla roja) <i>Red tuna with provencale sauce (tomato, olives, lemon, herbs and red onion)</i>	24,00€
Salmón a la brasa, mostaza de meaux y estragón <i>Roated salmon, Meaux mustards and tarragon</i>	17,50€

GUARNICIONES – SIDES

Patatas fritas – <i>homemade french fries</i>	5,00€
Patatas provenzal – <i>provencale potatoes</i>	6,00€
Ensalada verde – <i>green salad</i>	8,00€

SALSAS - SAUCES

Salsa de Roquefort – *roquefort*.

Salsa de Pimienta verde – *green pepper*.

Salsa de mantequilla café de París – *butter café de paris sauce*

Salsa Mostaza - *mustard*

POSTRES- DESSERTS

Mousse de chocolate con praline de avellanas

Chocolate mousse with pralined hazelnuts

7,50€

Tiramisú

Tiramisu

7,50€

Panacotta de chocolate blanco con cítricos

White Chocolate panacota with citric

7,50€

Crème brûlée

Crème brulee

7,50€

Helados

Ice creams

7,50€