

# Carta del mediodía



## Entrantes

- Brioche tostado con ajo y perejil ① ③ ⑦ ..... 5,00€
- Rilletes de sardinas y ricotta con picatostes ① ④ ⑦ ..... 8,00€
- Degustación de tomate: tomate asado, sorbete de tomate y coulis de tomate, reducción de vinagre balsámico ⑫ ..... 9,00€
- Falafel de garbanzos « Maison Bastide », salsa de yogur griego y cebollino ⑦ ..... 10,00€
- Jamón cocido francés cortado en finas lonchas, mantequilla de pepinillo y pan nórdico ① ③ ⑦ ⑧ ⑪ ..... 10,00€
- Burrata cremosa (120 g), pesto de perejil rizado y almendras tostadas ⑦ ⑧ ..... 11,00€

## Carnes

- Suprema de pollo francés empanada, ..... 14,00€  
salsa de leche de coco, mango y cúrcuma ① ③
- Hamburguesa de toro de Camarga confitado ..... 16,00€  
durante 10 horas, brandada de bacalao al ① ④ ⑦ ⑩ ⑪  
estilo de Nîmes y queso de oveja de Lozère
- Corte de carne, ..... (Precio según mercado)  
seleccionado del día

## Pescados

- Filete de lubina a la plancha, salsa chimichurri ..... 14,00€  
④
- Ceviche de atún ikejime, vinagreta de fresa, ..... 16,00€  
pepino y albahaca, encurtidos de cebolla roja ④ ⑫
- Pescado del día ..... (Precio según mercado)  
según llegada

## Guarniciones

- Patatas fritas caseras ..... 5,00€
- Arroz de Camarga al vapor, condimento de limón confitado y tomate seco ⑫ ..... 5,00€
- Lechuga iceberg, vinagreta de hierbas y migas de pan tostado  
con ralladura de limón ① ⑩ ⑫ ..... 5,00€
- Risotto de fregola sarda con queso Grana Padano ① ⑦ ⑫ ..... 6,00€
- Nuestra ratatouille casera ..... 6,00€

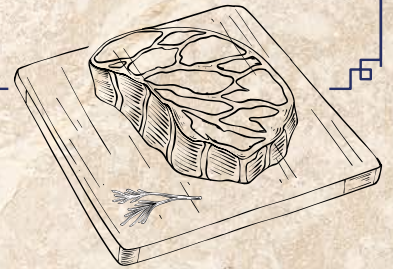
## Sugerencias del Chef

Precio según mercado



# Grandes platos para compartir

- Tentáculos de pulpo (400 g), salsa chimichurri y risotto de fregola sarda con Grana Padano ..... **62,00€**  
① ⑦ ⑫ ⑭
- Chuletón de vaca (1 kg), mayonesa casera y patatas fritas caseras ..... **78,00€**  
③ ⑩



## Postres

- Turrón helado casero con almendras y pasas, caramelo de mantequilla salada y nata montada ① ⑦ ⑫ ..... **10,00€**
- Brownie de chocolate, helado de vainilla y salsa de chocolate ① ③ ⑦ ..... **10,00€**
- Mousse de yogur griego, arándanos frescos y en sorbete, granola de avena ① ⑦ ..... **10,00€**
- Questel gourmand (Café o té) ..... **10,00€**

*Para compartir* : Nuestra profiterola de verano ① ③ ⑦ ..... **17,00€**  
Helados de frambuesa y vainilla, coulis de frutos rojos



## Menú infantil

- Suprema de pollo empanada, patatas fritas caseras, dos bolas de helado y un sirope ..... **14,00€**  
① ③ ⑦



# Nuestra carta de noche



## Pequeños platos para compartir

Tapas a la Francesa

Le recomendamos elegir entre 2 y 3 platos por persona para disfrutar plenamente de la experiencia.

- Brioche tostado con ajo y perejil ① ③ ⑦ ..... 5,00€
- Rilletes de sardinas y ricotta con picatostes ① ④ ⑦ ..... 8,00€
- Degustación de tomate: tomate asado, sorbete de tomate y coulis de tomate, reducción de vinagre balsámico ⑫ ..... 9,00€
- Falafel de garbanzos « Maison Bastide », salsa de yogur griego y cebollino ⑦ ..... 10,00€
- Jamón cocido francés cortado en finas lonchas, mantequilla de pepinillo y pan nórdico ① ③ ⑦ ⑧ ⑪ ..... 10,00€
- Burrata cremosa (120 g), pesto de perejil rizado y almendras tostadas ⑦ ⑧ ..... 11,00€
  
- Suprema de pollo francés empanada, salsa de leche de coco, mango y cúrcuma ① ③ ..... 14,00€
- Hamburguesa de toro de Camarga confitado durante 10 horas, brandada de bacalao al estilo de Nîmes y queso de oveja de Lozère ① ④ ⑦ ⑩ ⑪ ..... 16,00€
- Corte de carne, seleccionado del día ..... (Precio según mercado)
- Filete de lubina a la plancha, salsa chimichurri ④ ..... 14,00€
- Ceviche de atún ikejime, vinagreta de fresa, pepino y albahaca, encurtidos de cebolla roja ④ ⑫ ..... 16,00€
- Pescado del día, según llegada ..... (Precio según mercado)
  
- Lechuga iceberg, vinagreta de hierbas y migas de pan tostado con ralladura de limón ① ⑩ ⑫ ..... 5,00€
- Patatas fritas caseras ..... 6,00€
- Arroz de Camarga al vapor, condimento de limón confitado y tomate seco ⑫ ..... 6,00€
- Nuestra ratatouille casera ..... 7,00€
- Risotto de fregola sarda con queso Grana Padano ① ⑦ ⑫ ..... 8,00€

### • Sugerencias del Chef

Precio según mercado



Les allergènes

①

Gluten

②

Crustacés

③

Oeufs

④

Poissons

⑤

Arachides

⑥

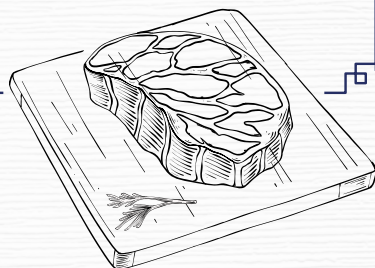
Soja

⑦

Lait

# Grandes platos para compartir

- Tentáculos de pulpo (400 g), salsa chimichurri y risotto de fregola sarda con Grana Padano ..... **62,00€**  
① ⑦ ⑫ ⑭
- Chuletón de vaca (1 kg), mayonesa casera y patatas fritas caseras ..... **78,00€**  
③ ⑩



## Postres

- Turrón helado casero con almendras y pasas, caramelo de mantequilla salada y nata montada ① ⑦ ⑫ ..... **10,00€**
- Brownie de chocolate, helado de vainilla y salsa de chocolate ① ③ ⑦ ..... **10,00€**
- Mousse de yogur griego, arándanos frescos y en sorbete, granola de avena ① ⑦ ..... **10,00€**
- Questel gourmand (Café o té) ..... **10,00€**

*Para compartir* : Nuestra profiterola de verano ① ③ ⑦ ..... **17,00€**  
Helados de frambuesa y vainilla, coulis de frutos rojos



## Menú infantil

- Suprema de pollo empanada, patatas fritas caseras, dos bolas de helado y un sirope ..... **14,00€**  
① ③ ⑦

