

---

## ENTRANTES

Jamón ibérico de bellota al corte	C   G	36
Pan de cristal con tomate (ud.)	G	2,5
La croqueta de nuestro Mas de Torrent (ud.)	G   L   H   C	3
Anchoa 00 en pan de brioche con mantequilla ahumada (ud.)	G   L   P	5
Cecina ahumada en pan cristal con queso Payoyo	G   L	17
Ensaladilla Ático con carpaccio de gamba	H   L   M   P	18
Puerro confitado en mantequilla noisette, almendras y yema curada	FS   H   L	16
Ensalada de boniato asado y bimi con aliño cítrico	FS	16
Atún rojo balfego sobre nori crocante	FS   M   P   SJ   S	25
Steak tartar de vaca madurada y tuétano	H   MZ	26

---

## PRINCIPALES

Risotto de verduras de temporada	G   L   A   AJ	20
Sorrentino de rabo de toro al Oporto y queso semicurado	G   L   H   FS   S   AJ	25
Arroz meloso de langostinos, moluscos y vieira	P   AJ   M   ML   SF	28
Lubina a la plancha con salsa de acederas	L   P   M   SF	30
Salmón Label Rouge marinado en miso y judías finas	S   P   SJ	32
Bacalao Skrei con mole negro y quinoa tostada	FS   P   S   SJ	30
Albóndigas de carrillera de ternera, salsa Périgord y puré de patata	G   L   H   AJ   SF	26
Presa de cerdo ibérico, cremoso de calabaza con leche de coco y lima kaffir	L   C	28
Solomillo de vaca madurada con remolacha asada y topinambo	L	32

---

## GUARNICIONES

Puré cremoso de patata	L   H	8
Patatas fritas		6
Ensalada verde de temporada con aliño de Cabernet Sauvignon		6
Parrillada de verduras asadas de temporada		9

---

## POSTRES

Helado de dulce de leche estilo porteño con chocolate	L   H   FS   S	9
Milhojas con crema de haba tonka	G   L   H   FS	9
Mousse de chocolate con crujiente de feuilletine	G   L   H   FS	9
Manzana asada, crema de vainilla y caramelo salado	G   L   H   FS	10
Plato de fruta de temporada		12

\* Los precios incluyen IVA. Servicio de pan y agua: 4 € por persona.

---

G	Gluten	H	Huevo	FS	Frutos Secos	M	Crustáceos	C	Cerdo	A	Apio	CH	Cacahuetes	S	Sésamo
L	Leche	P	Pescado	AJ	Ajo	ML	Moluscos	SJ	Soja	MZ	Mostaza	AL	Altramueces	SF	Sulfitos

---