
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 feuillette	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