

APERITIVOS

| | |
|--|--------|
| Chalota glaseada con Ibérico, piquillo y gratinado de ventresca. | 3,00€ |
| Piedritas (patatas con salsa de queso). | 9,00€ |
| ½ Piedritas (patatas con salsa de queso). | 6,00€ |
| Piedritas diavolas (patatas picantes). | 9,00€ |
| ½ Piedritas diavolas (patatas picantes). | 6,00€ |
| Almendras horneadas con azafrán de Benabarre. | 6,00€ |
| <hr/> | |
| Crudités con hummus. | 6,00€ |
| Plato de jamón Ibérico con foie. | 29,40€ |

PARA EMPEZAR

| | |
|---|--------|
| Ensalada templada de lollo con queso de rulo, nueces y orio de ajo confitado. | 15,00€ |
| Carpaccio de calabacín con vinagreta de mostaza francesa de hierbas y frutos secos. | 16,90€ |
| Carpaccio de tomate, ventresca y vinagreta de miel. | 17,90€ |
| Ensalada de confit de pato con vinagreta de frutos rojos. | 18,90€ |
| ½ Ensalada de confit con vinagreta de frutos rojos. | 12,00€ |
| Ensalada de tomate con setas, bacon, canónigo, queso feta y vinagreta de cebolla. | 18,90€ |
| ½ Ensalada de tomate con setas, bacon, canónigo, queso feta y vinagreta de cebolla. | 12,00€ |
| Ensalada Formentera (aguacate, tomate, parmesano, canónigos y pesto de pomodoro). | 19,90€ |
| ½ Ensalada Formentera (aguacate, tomate, parmesano, canónigos y pesto de pomodoro). | 15,00€ |
| Cama de tomate gratinada con cebolla, parmesano y jamón Ibérico. | 17,60€ |
| Gazpacho de fresas. | 8,00€ |
| Crema de trigueros con galleta de parmesano y aceite de oliva picante. | 8,00€ |

PARA CONTINUAR

| | |
|--|--------|
| Virutas de foie fresco sobre hielo con degustación de sales. | 22,90€ |
| Trigueros a la plancha con aceite de oliva. | 12,00€ |
| Setas flambeadas con foie en virutas y yema de huevo. | 18,90€ |
| Broqueta de pato con setas. | 4,10€ |
| Broqueta de ternasco y champiñones. | 4,10€ |
| Broqueta de borraja. | 4,10€ |
| Carpaccio de solomillo de vaca con parmesano. | 19,70€ |
| Carpaccio de chuletón con aceite picante y pimientos. | 19,70€ |
| Grillada de piquillos a la Piedra. | 15,50€ |

PARA LOS CARNÍVOROS

| | |
|---|--------|
| Chuletón de vaca a la Piedra. | 60€/kg |
| Solomillo de vaca a la Piedra. | 42,40€ |
| Solomillo Ibérico a la Piedra. | 39,90€ |
| Presa Ibérica a la Piedra. | 48,50€ |
| <hr/> | |
| Brocheta de solomillo de vaca con crema de hongos y aceto de módena glasedo. | 18,50€ |
| Brocheta de solomillo de vaca con tomate plancha, queso feta y salsa de miel. | 18,50€ |
| Brocheta de solomillo Ibérico con salsa a las tres mostazas. | 18,50€ |
| Brocheta de presa Ibérica con salsa de piquillo. | 18,50€ |
| Brocheta de solomillo Ibérico con salsa de queso y crujiente de jamón. | 18,50€ |

PARA LOS RARITOS

| | |
|--|--------|
| Salmón al papillote. | 15,90€ |
| Atún rojo a la Piedra. | 60€/kg |
| Carpaccio de gambón con aceite de azafrán y cítricos en sorbete. | 18,50€ |
| Carpaccio de atún rojo con mostaza y miel. | 18,50€ |
| Carpaccio de salmón con pata de gallo a la lima. | 18,50€ |

Mini chapata. 1,00€

Salsa extra. 1,90€

10% IVA incluido en el precio.

Reglamento (EU) N.1169/2011

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

Solicite información a nuestro personal.