

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 pimientas. 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€

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.