




FORN

M E N U



TAPAS

Ostra con ajo blanco de almendra mallorquina y huevas de salmón (1u) <i>Alérgenos: Gluten, Leche, Frutos con Cáscara, Ajo y Moluscos</i>	6,00
Mini cornete de ceviche de corvina y langostinos con espuma de coco (1u) <i>Alérgenos: Gluten, Pescado, Crustáceos</i>	5,50
Pan de coca cristal tostado con tomate <i>Alérgenos: Gluten</i>	  5,50
Patatas bravas con mayonesa de chipotle y alioli de carbón <i>Alérgenos: Huevos, Ajo, Lácteos</i>	 8,50
Foie frío en virutas con reducción de PX y tostadas crujientes <i>Alérgenos: Ajo, Dióxido de azufre y sulfitos</i>	16,00
Jamón Ibérico <i>Alérgenos: Dióxido de azufre y sulfitos</i>	25,00
Tortilla abierta trufada, ceps confitados y chips de tupinambo <i>Alérgenos: Huevos, Lácteos, Ajo, Dióxido de azufre y sulfitos</i>	16,00
Croqueta cremosa de bacalao y salsa de rábano picante (1u) <i>Alérgenos: Lácteos, Ajo, Pescado, Cebolla</i>	3,00
Tartar de atún FORN <i>Alérgenos: Pescado, Sésamo, Cebolla, Ajo</i>	18,50
Calamares a la andaluza con mayonesa de azafrán, emulsión de tinta y aroma de lima <i>Alérgenos: Gluten, Moluscos, Mostaza, Huevos, Dióxido de azufre y sulfitos</i>	15,00
Vieiras soasada con puré ahumado de coliflor y vinagreta tibia de bacon y dátil <i>Alérgenos: Lácteos, Cebolla</i>	16,00
Pulpo a la brasa, espuma de patata y aceite de sobrasada <i>Alérgenos: Moluscos, Lácteos, Dióxido de azufre y sulfitos</i>	18,50
Langostinos rebozados y crema de parmesano <i>Alérgenos: Gluten, Crustáceos, Lácteos</i>	15,50
Tartar nórdico de ternera <i>Alérgenos: Lácteos</i>	15,50
Mini burger de ternera, queso ahumado, cebolla caramelizada y hoja de shiso (1) <i>Alérgenos: Gluten, Pescado, Moluscos</i>	5,00
Pincho de pluma ibérica a la parrilla con adobo de pimentón, cebolla encurtida y patatas confitadas <i>Alérgenos: Ajo, Cebolla</i>	9,50
Canelón de pollo rostir y curry, bechamel de tomillo y limón con carpaccio de champiñones <i>Alérgenos: Gluten, Ajo, Lácteos</i>	14,00

ENTRANTES

Ensalada de tomates orgánicos y burrata, fruta encurtida, cebolla tierna y aceite de albahaca <i>Alérgenos: Lácteos, Dióxido de azufre y sulfitos</i>		15,00
Salteado de calabacines y espárragos, huevo cocido a 63° y pangritato <i>Alérgenos: Gluten, Huevos, Ajo, Lácteos</i>		14,00
Calabaza asada, crema de queso feta ahumado, cebollitas confitadas y gastrique de balsámico <i>Alérgenos: Lácteos, Frutos con cáscara, Dióxido de azufre y sulfitos</i>		13,00

PASTA

Agnolotti de pera y apio, crema ligera de parmesano y praliné salado de avellana <i>Alérgenos: Gluten, Huevos, Lácteos, Frutos con cáscara</i>		16,50
Gnocchi de patata con mantequilla de limón y setas salteadas <i>Alérgenos: Gluten, Frutos con cáscara, Dióxido de azufre y sulfitos</i>		15,50
Orecchiette con ragú de ternera blanca al jerez, tomillo y alcaparras <i>Alérgenos: Gluten, Lácteos, Apio, Dióxido de azufre y sulfitos</i>		17,50

PRINCIPALES

Rodaballo al horno con peperonata y alcaparrones sobre parmentier de patata <i>Alérgenos: Lácteos, Ajo, Pescado, Dióxido de Azufre y sulfitos</i>	27,50
Lomo de salmón al horno, salsa holandesa, huevas de salmón, eneldo y espinacas salteadas <i>Alérgenos: Pescado, Huevos, Soja, Mostaza, Dióxido de azufre y sulfitos</i>	24,50
Corvina asada con guiso de setas japonesas sobre puré de apio <i>Alérgenos: Pescado, Soja, Apio, Lácteos, Dióxido de Azufre y Sulfitos</i>	26,50
Terrina de cordero con rebozuelos y puré de chirivía <i>Alérgenos: Lácteos, Dióxido de azufre y sulfitos</i>	24,50
Solomillo de ternera, salsa demi-glace, boniato en texturas y confitura de alcaparras <i>Alérgenos: Leche, Ajo, Cebolla</i>	26,50
Cochinillo asado, coliflor salteada con judías verdes, vinagreta de yogur y especias vadouvan <i>Alérgenos: Lácteos, Dióxido de azufre y sulfitos</i>	25,50

