

APERITIVE

APPETIZERS

Tartar de somon cu avocado,
icre roșii și frisse - **45ron**
*Salmon tartare with avocado,
red caviar and frisse*

Platou de brânzeturi,
dulceață de mere cu
muștar Dijon și
biscuite de casă - **45ron**
*Cheese plate, apple jam with Dijon mustard
and homemade biscuit*

Salată de quinoa cu pepite
de legume, pastramă de rață
și cremă de avocado - **40ron**
*Quinoa salad with nuggets of vegetables,
duck pastramy and avocado cream*

Terină de foie gras
cu dulceață de mure - **49ron**
Foie gras terrine served with blueberries jam

Terină de vită învelită în
țelină caramelizată și
glazură de fistic - **41ron**
*Beef terrine wrapped in caramelized
celery with pistachio glaze*

Rulouri de ridiche albă
și castravete, umplute cu
rață confiată și alge, teriyaki,
ghimbir și portocale - **30ron**
*White radish and cucumber rolls
filled with confit duck, algae,
teriyaki, ginger and oranges*

Camembert gratinat cu amestec
de nuci caramelizate și infuzie
de miere cu cimbru - **40ron**
*Camembert cheese gratin with caramelized
nuts, honey and thyme infusion*

Cremă de fasole cu fâșii
crocante de ciolan afumat
și ceapă caramelizată - **35ron**
*Beans cream with crunchy strips of smoked
pork meat and caramelized onion*

Salată de ridiche albă,
castraveți, pudră de alune
și tofu crocant (vegan) - **35ron**
*White radish salad, cucumber,
peanut powder and crispy tofu (vegan)*

SUPE

SOUPS

Supă de ardei copti
cu boabe de muștar și
semințe de dovleac - **30ron**
*Baked pepper soup with mustard seeds
and pumpkin seeds*

Supă tradițională cu fructe
de mare din Tomelloso - **38ron**
*Traditional soup with seafood
from Tomelloso*

FEL PRINCIPAL

MAIN COURSE

Creveți sălbatici cu citrice, miere,
chefir și chorizo - **105ron**
*Wild shrimp with citrus,
honey, kefir and chorizo*

File de somon în crustă de nuci
și stafide, biscuite de parmezan cu
cremă de sfeclă
și sos de mandarine - **57ron**
*Nuts and raisins crusted salmon,
parmesan biscuit with beetroot cream
and tangerines sauce*

Piept de rață ușor afumat,
cu varză caramelizată,
cartofi și sos de teriyaki
cu smochine - **55ron**
*Semi-smoked duck breast served
with caramelized cabbage,
potatoes and teriyaki sauce with figs*

Pulpă de pasăre cu cremă de cartofi
și sos de roșii coapte - **40ron**
*Chicken thigh with potato
cream and baked tomatoes sauce*

Mușchi de vită argentiniană
cu ficat de rață
și sos de trufe - **120ron**
*Argentinean beef
with duck liver and truffle sauce*

Antricot de vită cu piure de ceapă
prăjită, ardei copti și sos
de pancetta afumată - **88ron**
*Beef ribeye with mashed fried onion,
baked bell peppers and smoked pancetta sauce*

Mușchiuleț de miel
cu cremă de dovleac copt,
emulsie de mentă
și jeleu de rodie - **70ron**
*Lamb tenderloin with baked pumpkin cream,
mint emulsion and pomegranate jelly*

Mini adana kebab de vită și oaie,
pate de linte roșie
cu lapte de cocos, lime și
spumă de iaurt cu mentă - **47ron**
*Beef and mutton mini adana kebab,
red lentil pate with coconut milk,
lime and mint yogurt foam*

Tagliatelle cu ragu de mistreț
și spumă de parmezan - **48ron**
*Tagliatelle with wild boar ragu
and parmesan foam*

DESERTURI

DESSERTS 28ron

Pavlova cu cremă de
mascarpone și fructe proaspete
Pavlova with mascarpone and fresh fruits

Trufe de ciocolată
Chocolate truffles

Tartă cu vișine
Sour cherries tart

Brownie cu ciocolată cu lapte
și fructe confiate
Milk chocolate brownie with confit fruits