Appetizers

- VELOUTÉ AU SAUMON FUMÉ — 10€
  Sopa clásica francesa de patatas y puerros con salmón ahumado (fría o caliente)
- TARTAR A LA MODE — 22€
  Tartar de ternera o tartar de atún rojo de Barbate.
- AVOCAT FARCI AU CRABE — 18€
  Cóctel de camarones pequeños y cangrejos de río con aguacate.
- AUMÔNIÈRE AU CHÈVRE — 18€
  Pastel francés con queso de cabra, tocino y pasas, cubierto con queso Roquefort.
- TATAKI DE ATUN — 22€
  Tataki de atún fresco a la brasa con wasabi y salsa de naranja.
- ENSALADA GRIEGA CON HALLOUMI — 18€
  Ensalada de la huerta con queso halloumi curado a la parrilla.
- CARPACCIO DI POLPO — 22€
  Carpaccio de pulpo con aderezo de lima y naranja.

Pasta

- PAPARDELLE PRIMAVERA E PECORINO ROMANO — 18€
  Pasta casera con verduras de primavera y salsa cremosa de queso de cabra Pecorino.
- PASTA GUANCIALE E TARTUFO NERO — 20€
  Pasta casera con tocino italiano curado y trufa negra.
- RAVIOLI AL BURRO E SPINACI — 18€
  Raviolis caseros de ricotta en salsa de mantequilla y espinacas baby.

Fish

- SAUMON Á L'ANETH ET CREVETTES — 28€
  Salmón rosado noruego con gambas y salsa de mostaza de Dijon y eneldo.
- DORADE Á L'ORANGE ET CÂPRES — 28€
  Dorada fresca con alcaparras en mantequilla, limón y salsa de naranja.
- AHI TUNA Á LA CÔTE D'AZUR — 30€
  Filete de atún a la parrilla con tomate, ajo, aceitunas, alcaparras y limón.

Meat and Poultry

- L'ENTRECOTE MAISON 36€
  Entrecot gallego fresco a la parrilla con salsa a elegir entre champiñones, pimientos o queso Roquefort.
- FILET MIGNON CHEZ PHILIPPE 38€
  Filete fresco gallego con escalope, foie gras y trufa negra.
- MEDALLIONS DE PORC SAUCE FAÇON CHARCUTIÈRE 30€
  Solomillo de cerdo ibérico a la parrilla con salsa cremosa de embutidos
- CHULETAS DE CORDERO A LA PARRILLA 34€
  Chuletas de cordero lechal de Nueva Zelanda marinadas con hierbas francesas y romero.
- PICCATA DI VITELLO 28€
  Escalopes de ternera blanca con salsa fresca de limón, naranja y mantequilla.
- SUPREME DE VOLAILLE Á LA CRÈME E LANGOUSTINES 32€
  Pollo de corral a la parrilla con salsa cremosa de langosta y mostaza de Dijon (oscura o clara).
- MAGRETS DE CANARD AU MIEL 32€
  Pechuga de pato frita en sartén con salsa de miel, naranja y vinagre balsámico.
- POITRINE DE PIGEON AU VIN DE MADEIRA 30€
  Pechuga de paloma con una salsa de vino de Madeira.

Desserts

- FONDANT AU CHOCOLAT 8€
  Fondant de chocolate con helado de vainilla
- TARTE TATIN MAISON 8€
  Tarta de manzana francesa casera con helado de vainilla
- CHEESECAKE MAISON 8€
  Tarta de queso casera con salsa de frutas
- GLACE MAISON DU MONDE 8€
  Selección de helados caseros
- SORBETTO AL LIMONE 8€
  Sorbete de limón italiano

UNE CUISINE BISTRO. UNE CUISINE MÉDITERANÉENNE.
UNE CUISINE D'APPELLATION CONTROLÉE.

Cocina de bistró. Cocina mediterránea. Cocina con denominación de origen protegida.

Red Wines

Pagos D'Anguix RIBERA DEL DUERO RESERVA	65€
Chateauneuf Du Pape COUPAGE FRANCE	65€
Chateau Pey De La Tour BORDEAUX SUPERIEUR FRANCE	45€
Chateau Du Cauze SAINT -EMILLION GRAND CRU FRANCE	55€
Finca Valdelroble RIBIERA DEL DUERO ECOLOGICO CRIANZA	50€
Pago De Los Capellanes RIBERA DEL DUERO CRIANZA	55€
Carmelo Rodero RIBERA DEL DUERO COSECHA	40€
Pago De La Oliva CASTILLA Y LEON CRIANZA	45€
Descalzos Viejos RONDA	30€
Comenge Familia RIBERA DEL DUERO CRIANZA	55€
Marques De Vargas RIOJA RESERVA	48€
Lopez Cristobal RIBERA DEL DUERO CRIANZA	45€
Monteabellon RIBERA DEL DUERO CRIANZA	50€
Muga RIOJA CRIANZA	50€

White Wines

Saint Clair SAUVIGNON BLANC / NEW ZEALAND	42€
Menade SAUVIGNON BLANC ORGANIC CASTILLA Y LEON	38€
La Veille Ferme SAUVIGNON BLANC FRANCE	30€
La Veille Ferme Rose COTES DE PROVENCE	30€
Finca La Colina SAUVIGNON BLANC RUEDA	39€
La Trucha RIAS BAIXAS ALBARINO	35€
Domaine Du Colombier CHABLIS FRANCE	50€
Ardeche Louis LaTour CHARDONNAY FRANCE	42€
La Moynerie POUILLY FUME FRANCE	48€
M De Minuty ROSE COTES DE PROVENCE	38€
Studio by Miraval COTES DE PROVENCE	38€
Champagne FRENCH HOUSE SELECTION	60€
Prosecco / Cava ITALIAN HOUSE SELECTION	30€
House wine RIBERA CRIANZA / RUEDA – GLASS 8€	30€