

• La Casa •
DE LAS VIÑAS

“Aquí, cada plato cuenta una historia de productos elegidos con cuidado, trabajados con precisión y realzados con un toque de creatividad. La carta celebra el mundo vegetal, el mar y las piezas más bellas, con un espíritu a la vez generoso y contemporáneo...”

El Chef Idris ISOLO y su equipo



EL APERITIVO

por unidad

CROQUETA DE CECINA DE BUEY 3€

CROQUETA DE MORUE AU CITRON VERT 3€

GAMBA PANKO CRUJIENTE 3,5€
Mayonesa de ajo confitado

HOUMOUS AL TOMILLO 12€
Crackers de semillas

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO 18€
36 meses de curación

RÁBANO CRUJIENTE DESLIZANTE 4€
Chutney de cebolla verde

PITA-LADIERA 15€
Aceituna de Kalamata, hoja de mostaza



LA CARTA



Entrada × Plato × Postre

59€ (excepto platos para compartir)

ENTRADAS

L'OKONOMIYAKI 	15€
Calabaza × Avellana × Salsa de charcutería	
LA SEPIA	17€
Ajo negro × Almendra × Dashi vegetal	
LA RAVIOLI	18€
Carrillera de ternera × Cacao × Cangrejo verde × Calabaza	

PLATOS

EL TERNERO	31€
Endibia × Menta × Brotes tiernos × Salsa blanqueta	
BACALAO DE BARQUERO	32€
Coliflor × Pimiento × Ajo × Vainilla	
MIL HOJAS 	29€
Setas × Miso × Café × Comté	
CARRO DE QUESOS	4€
por porción	

PLATOS PARA COMPARTIR

COSTILLAR DE CERDO MADURADO	75€
1 – 1,2 kg madurado más de 45 días	
COSTILLA DE TERNERA	120€
1,3 kg madurada más de 60 días	
EPAULE DE CORDERO	85€
CONFITADA CON AROMAS	

Todos nuestros platos para compartir se acompañan de patatas nuevas asadas en grasa de pato, una ensalada ecológica y su vinagreta de mostaza, setas de temporada salteadas y salsa chimichurri.

POSTRES

EL HIGO	12€
Bizcocho de avellana × Confitura de frambuesa × Salsa de vino caliente	
NUBE DE LECHE	12€
Arroz × Yuzu × Tadoka	
CAFÉ DE LAS ARENAS	12€
Café × Cardamomo verde × Galleta de mantequilla	



MENÚ GOURMET INFANTIL

19€

- ◆ Crema de temporada o selección de croquetas
- ◆ Pollo o pescado empanado con patatas crujientes
- ◆ Mousse de chocolate o bola de helado

Menú válido hasta 12 años.



EL MARIDAJE PERFECTO

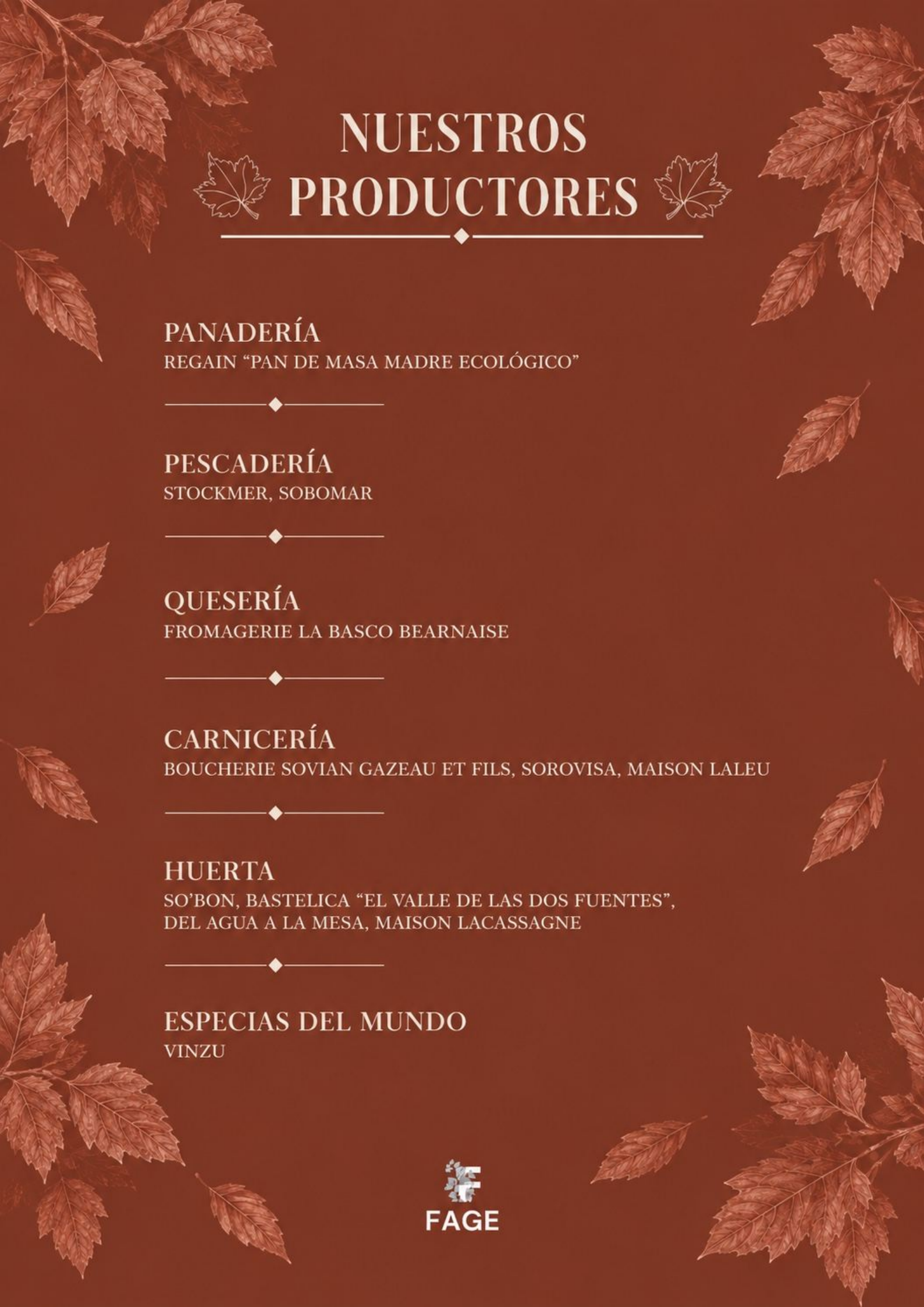
Nuestro sumiller le recomienda acompañar esta experiencia gastronómica con:

MARIDAJE FAGE	22€
◆ 3 copas de vino de las propiedades de Yves Glotin	
MARIDAJE GRANDES CRUS	45€
◆ 3 copas de vinos de Grandes Crus. Clasificados de la región de Burdeos	



FAGE

Nuestras carnes provienen de granjas seleccionadas, criadas y sacrificadas en Francia. Nuestros pescados provienen de pesca de línea o de pequeña escala. La lista de alérgenos puede consultarse bajo petición a nuestro equipo. Nuestros precios están indicados en euros, impuestos y servicio incluidos.



NUESTROS PRODUCTORES

PANADERÍA

REGAIN "PAN DE MASA MADRE ECOLÓGICO"

PESCADERÍA

STOCKMER, SOBOMAR

QUESERÍA

FROMAGERIE LA BASCO BEARNAISE

CARNICERÍA

BOUCHERIE SOVIAN GAZEAU ET FILS, SOROVISA, MAISON LALEU

HUERTA

SO'BON, BASTELICA "EL VALLE DE LAS DOS FUENTES",
DEL AGUA A LA MESA, MAISON LACASSAGNE

ESPECIAS DEL MUNDO

VINZU