



• La Maison •
DES VIGNES

«Aquí, cada plato cuenta una historia de productos seleccionados con esmero,
elaborados con precisión y aderezados con un toque de creatividad.

La carta rinde homenaje a los productos vegetales, al mar
y a las piezas de calidad, con un estilo a la vez generoso y contemporáneo...»

El Chef Idris ISOLO y su equipo



FAGE

L'APERITIVO

por unidad

CROQUETA DE CECINA DE VACUNO

3€

CROQUETA DE QUESO DE OVEJA

3€

GAMBA PANKO CRUJIENTE

3€

Mayonesa de limon verde

HUMMUS AL TOMILLO

12€

Pain pita a la parrilla

TABLA DE JAMON IBERICO

18€

36 MESES

TABLA DE SELECCION DE QUESOS

18€



FAGE

LA CARTA

Menu : entrada, plato, postre 59€ (excepto platos para compartir)

ENTRADAS

PEPINO A LA BARBACOA 16€

Crema de eneldo, rábano crudo y ligeramente cocinado, vinagreta de hierbas frescas, huevas de arenque

LA BELLE TOMATE BURRATA 16€

Tomates heirloom, pesto de pistacho, vinagreta casera de albahaca, aceitunas Chalkidiki

CRUDO DE CABALLA 17€

Fresa, chile, apio, vainilla

ATÚN ROJO DEL MEDITERRÁNEO 18€

Marinado de algas, berros, coco, gomasio

VITTELO TONATO 18€

Anchoas de Cantabria, parmesano, rúcula silvestre, ralladura de limón, hierbas frescas

PLATOS PRINCIPALES

PULPO 29€

Caviar de berenjena ahumada, verduras verdes al perejil, jugo de ave infundado con pescado seco

ATUN ROJO DE MEDITERRANEO 35€

(+5€ en menu)

Mezze de tomate, salsa verde de pimientos confitados, vinagre balsámico envejecido

SELECCIÓN DEL CARNICERO 30€

Puré de patata, zanahorias a la parrilla, salsa de pimienta

LINGUINE 26€

Salsa arrabbiata de tomate confitado, parmesano, ensalade de tomate cherry con albahaca

MAGRET DE PATO 29€

Medio magret de pato, batata, sumac, naranja amarga con mora

CARRITO DE QUESOS 4€

por porcion

PLATOS A COMPARTIR... O NO

CHULETON DE VACA MADURADA 130€

1,3 kg madurado mas de 60 dias

COFRE DE PATO LALEU 80€

Nuestros platos para compartir van acompañados de un fino puré de patatas, verduras verdes con perejil, una ensalada ecológica con vinagreta de mostaza, picatostes al ajo y avellanas tostadas

POSTRE

MELOCOTON 15€

Earl Grey, almendra, melisa, jugo de cocción

ROJO VIVO 15€

Fresa marinada y ahumada, frutos rojos, helado de yogur

LA ISLA DE LOS DULCES 15€

Bizcocho vaporoso, caramelo, salsa de vanilla

EL CHOCOLATE GRAND CRU 15€

Bizcocho de chocolate, caramelo con flor de sal, helado de chocolate de Tanzania

AVELLANA EN TEXTURAS 15€

Crema unctuosa, praliné, salsa de avellana



EL BUENO ACCUERDO

Nuestra sommelier sugiere el maridaje de vinos ideal para esta experiencia gastronómica

MAJIDAJE DE VINOS FAGE 22€

3 copas de Château Fage
AOC Graves de Vayres

MARIDAJE DE VINOS RANDES CRUS 45€

3 Copas de vinos Grandes Crus
classés region de Bordeaux



FAGE

Nuestras carnes proceden de animales nacidos, criados y sacrificados en Francia. Nuestros pescados provienen de pesca con línea o de pequeñas embarcaciones. La lista de alérgenos está disponible bajo petición a nuestro equipo. Todos nuestros precios incluyen IVA y servicio.