

## PARA EMPEZAR

- **Foie Gras** (Gers/Francia) **casero\***, Sal Loca (Ile de Ré)  
Media 17  
Entera 27
- **Oeuf Cocotte au Foie Gras\***, Nata infusionada con Foie gras\*, loncha de Foie Gras\* 16
- **Ensalada de Magret Séché\***, Granadas, Parmesano, Fritons de canards (Gers/Francia) 17
- **Brochetas de Coeurs de Canards** (Gers/Francia), Persillade, Vinagre\* especiado, Alepo  
Media 14  
Entera 20
- **Conservas Artesanales Naturales** (Hautes-Pyrénées/Francia) 14
  - Pâté de Campagne (130g) *Premio concurso Internacional de Paris 2020*
- **Magret Séché Casero**, pimienta (Gers/Francia)  
Media 16  
Entera 22
- **Gravlax\*** (tecnica de salazón del norte de Europa) de Salmon (Noruega), Salsa Azul\*, Aceite de limón 16
- **Soupe à l'Oignon** (con reducción de calco de Vaca Madurada), Croutons a l'ail, Raclette tostada. 16

## QUESO

- **Camembert de leche cruda asado** (Normandie/Francia), Alepo, relleno de arándanos y frutos secos  
Medio 15  
Entero 25

## SEGUNDOS

- **Tartar de Pato** (Gers/Francia), Sal Loca, Parmesano, cilantro, pipas, lima, leche de Almendras\* 27
- **CarpaXoXo de Pato** (Gers, Francia) cocido en Dashi salvaje\*, limón confitado rallado\*, torreznos de pato caramelizados\* 27
- **Tataki de solomillo Ibérico de Bellota** (Extremadura), Marinado al momento, Sumac (Turquía), Alga Nori, Salsa de datiles al Cognac\* 25
- **Tartar de Bonito del Norte**, marinada Citrica de mostaza casera\*, Avellanas, Cebolla morada, Cilantro, Peras frescas y caramelizadas\* 24
- **Magret de Pato** (Gers/Francia) a la plancha, Alepo, salsa de piña\* y salsa carnívora\* 27
- **Panceta Baja Temperatura** (Duroc/España), salsa Pimiento caramelizado y fermentado\*, CagaHulk\*, mostaza en grano marinada\*, cuero de pimiento 24
- **Tartar de Vaca Madurada 45 días** (Lomo Bajo) (Galicia), Isot (Turquía), chalotas, hinojo, menta, yema con soja 29

### Guarnición

- **Patatas a la Grasa de Pato** (individual) (3 cocciones) 5

## POSTRES

- **Tarta Tatin casera\*** 6
- **Piña Salteada**, caramelo especiado, aceite de Oliva de nuestros amigos viticultores 6
- **Experiencia de chocolate LMG (si te comportas bien!!!)** 5

- **Servicios, Pan ecológico,, Aperitivo** (Gazpacho LMG\*). (por persona) 3

\* Todas las preparaciones, transformaciones, salsas y productos están hechos cada semana en el restaurante con productos frescos y de temporada sin utilizar productos industriales transformados