

— ANTIPASTI —

Solo o acompañado

FOCACCIA CASERA / 4,90€

Aceite de oliva, orégano

HUMMUS CON GARBANZOS FRITOS / 7,50€

Aceite de oliva, pimentón

TABLA MARIA / 17,90€

Speck IGP, spianata, mortadela de Bolonia con pistachos, gorgonzola, Tomme de Savoie y Taleggio DOP

PALITOS DE MOZZARELLA AHUMADA / 9,90€

Salsa

CAMEMBERT AL HORNO CON FOCACCIA / 10,90€

Miel y piñones

TABLA DE EMBUTIDOS ITALIANOS / 11,90€

Speck, spianata, mortadela de Bolonia con pistachos

TOMATE Y BURRATA (125G) / 10,90€

Aceite de oliva, flor de sal de Guérande

CAVIAR DE BERENJENA Y PIMENTÓN / 7,50€

Semillas de sésamo

— FRESCO Y LIGERO —

Un poco de ligereza

CARPACCIO DE TERNERA (VBF) / 17,90€

Servido con patatas fritas caseras

ENSALADA CÉSAR / 16,90€

Lechuga romana, pollo empanado, salsa César, lascas de grana padano, picatostes con ajo, tomates cherry

ENSALADA DE ATÚN / 16,90€

Ensalada romana, atún, huevos duros, tomate rojo, aceitunas negras, cebollas crujientes, patatas fritas, salsa de atún

TARTAR DE MAR / 16,90€

Bacalao, manzana, mayonesa de limón y cilantro, patatas fritas caseras

 Nuestros favoritos  Plato vegetariano



— PLATOS PRINCIPALES —

Nuestras cocinas se realizan con carbón vegetal

HAMBURGUESA MONTAGNARD O VERSIÓN VEGETARIANA / 17,90€

Pan casero, carne picada de ternera Charolesa VBF o hamburguesa vegetal, crema de cheddar, tomate, cebolla roja, salsa Maria y patatas fritas caseras.

PULPO ASADO / 19,90€

Carbanzos, cebolla roja, aceite de pimentón, guarnición a elección

TARTAR CLÁSICO / 17,90€

De ternera: ternera Charolesa cortada a cuchillo, patatas fritas caseras

TARTAR ITALIANO DE TERNERA / 18,90€

Pesto y lascas de parmesano, patatas fritas caseras

SUPREMA DE POLLO (VBF) / 18,90€

Puré de batata, crema de spaniata

FILETE DE SALMÓN / 20,90€

Salsa de limón, puré de patatas

TUNA TATAKI / 17,90€

Semillas de sésamo y salsa dulce y salado

RAVIOLI DE VERDURAS ASADAS / 16,90€

Crema de espinacas, crema de champiñones, papas fritas con parmesano

RAVIOLES DE QUESO DE CABRA Y MIEL / 16,90€

Crema de rúcula, azulejos de parmesano y albahaca

Salsas a elección

Pimienta, gorgonzola o béarnesa

Guarniciones adicionales

Patatas fritas, puré de patatas, ensalada verde, verduras de temporada o puré de boniato

— LA CUEVA DE CARNES —

ALOYAU (BAVETTE) aprox. 200G / 18,90€

Cocción a la brasa, carne 100% francesa con fibras largas sabrosas

ENTRECÔTE aprox. 300G / 28,50€

Cocción a la brasa, carne 100% francesa, marmolada y tierna, acompañamiento y salsa de elección

FILET DE BOEUF CHATEAUBRIAND aprox. 200G / 34,90€

Cocción a la brasa 100% francesa, la más tierna y la más fondant, acompañamiento y salsa de elección

LOMO DE TERNERA LIMOUSINE aprox. 1 KG (2PERS) / 69,00€

Cocción a la brasa, para los amantes aficionados a la buena carne, acompañamiento y salsa elección

— PIZZAS —

*Como en Nápoles: masa casera, fermentada 24 horas,
ligera y suave*

MARGHERITA / 13,90€

Salsa de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, albahaca fresca, aceite de oliva virgen extra

REGINA / 15,90€

Salsa de tomate San Marzano, jamón con hierbas, mozzarella fior di latte, champiñones de París

QUESO DE CABRA Y MIEL / 16,90€

Crema, queso de cabra, mozzarella, rúcula, miel, aceite de oliva, orégano

CALZONE / 17,90€

Salsa de tomate, jamón, mozzarella fior di latte, champiñones, huevo

QUATTRO FORMAGGI / 17,90€

Crema, gorgonzola, mozzarella, grana padano, albahaca fresca

NANTAISE / 19,90€

Crema, champiñones, cebolla caramelizada, queso curé nantais, jamón de Parma, lechuga y mozzarella

PARMA / 18,90€

Salsa de tomate, jamón de Parma curado 12 meses DOP, mozzarella, rúcula, tomates cherry, albahaca fresca, aceite de oliva virgen extra

SALMONE / 19,90€

Crema de espinacas, mozzarella fior di latte, salmon ahumado, stracciatella, y albahaca fresca

PICCANTE / 19,90€

Salsa de tomate, champiñones, spianata y stracciatella

Suplemento 5€: burrata

Suplemento 3€: para todos los demás ingredientes

NUESTROS IMPRESCINDIBLES — A LA TRUFA —

RICOTTA, MIEL & TARTUFATA / 9,90€

Con focaccia

HAMBURGUESA DE TRUFAS / 21,90 €

Pan casero, bistec charolés VBF, salsa de trufa, Mont d'Or, cebollas caramelizadas, rúcula, patatas fritas frescas

PAPPADELLE DE TRUFA / 20,90€

Pasta fresca, crema de trufas, tartufata, grana padano DOP

MARÍA / 20,90€

Crema de trufas, champiñones, mozzarella, jamón herbáceo, stracciatella, virutas de trufa, albahaca fresca

— POSTRES —

Hecho en casa por nuestro chef pastelero

MOUSSE DE CHOCOLATE TRADICIONAL / 7,00€

Guanaja 70% Valrhona

TIRAMISÚ / 7,50€

Receta secreta de María

CRÈME BRÛLÉE / 7,50€

De vainilla de Madagascar

POSTRE DEL DÍA / 8,00€

Déjate sorprender por el chef pastelero

AFFOGATO AL CAFFÈ / 5,90€

El dúo ganador de helado de vainilla y espresso

CAFÉ GOURMET / 9,00€

Acompañado de dulces caseros

TABLA DE QUESOS / 9,00€

Selección franco-italiana

— HELADOS —

Helados artesanales franceses y sorbetes veganos de frutas

SABORES DE HELADO

Vainilla, nutty, chocolate, stracciatella, tiramisú

SORBETES DE FRUTAS:

Mango, melocotón mediterráneo, lima, fresa, cereza

1 bola
2,90€

2 bolas
4,90€

3 bolas
6,50€

COPA MARIA / 8,00€

Bolas de cereza, stracciatella y tiramisú, nata montada

DAME BLANCHE / 8,00€

3 bolas de vainilla, chocolate caliente, nata montada

COPA COLONEL / 9,00€

2 bolas de lima con Vodka

— NIÑOS —

Menores de 12 años / 10,90€

PIZZA MARGHERITA  FILETE DE TERNERA CHAROLESA

BOLA DE HELADO A ELECCIÓN

SIROPE

con agua  limonada