



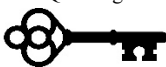
LA DESPENSA DEL BARÓN

Entrantes

| | |
|---|----------------|
| Ostra Amélie súper especial nº2, acompañada de lima y vinagreta mediterránea | (1 ud.) 6€ |
| Anchoa excepcional fina del Cantábrico con mantequilla ahumada y pan Carasau | (4 ud.) 14€ |
| Jamón ibérico con pan cristal y tomate | 24€ |
| Cecina raza Wagyu de León, acompañada de moreno con AOVE | 25€ |
| Pulpo a la brasa con terrina de patata y sobrasada vieja | 19€ |
| Tártaro de gamba roja de Sóller con Trampó, huevas de salmón y espuma de aguacate | 19,50€ |
| Dumpling de Porc Negre con salsa Teriyaki cítrica | (4 ud.) 16€ |
| Keftas de ternera de Angus con salsa Tzatziki | (4 ud.) 15,50€ |
| Ensalada de Primavera con garbanzos crujientes y vinagreta balsámica | 15€ |



*QR alérgenos



LA DESPENSA DEL BARÓN

Principales

| | |
|--|--------|
| Terrina de berenjenas, Calabacín y girgolas con salsa de tomates Ramallet y Hummus de aceitunas Kalamata | 18€ |
| Arroz negro meloso de gamba y sepia con longaniza y Ali oli de azafrán | 19.50€ |
| La Pesca de Barón (Pescado de la Lonja, con su guarnición) | 20€ |
| Corvina asada acompañada de paquetito de col, tomate, pasas y piñones con salsa americana | 20€ |
| Tataki de Atún y Salmón ahumados con ensalada de 3 Quinoas, wakame, Tomates secos y mayonesa de Rairfot | 21€ |
| Bloque de entrecote de Black Angus con puré de yuca, verduras y mantequilla de trufa | 23€ |
| Lomo de cordero en costra de romero y pistachos con crema de polenta y cherrys confitados | 22€ |
| Solomillo de Ternera Gallega con tortilla de patatas y salsa de sobrasada curada | 28€ |

Postres

| | |
|---|----|
| Cheesecake con hibiscus | 7€ |
| Albaricoques al vino dulce, crema de algarroba y Almendras crujientes | 7€ |
| Tiramisú del Barón (cremoso de Mascarpone, crujiente de Gató, almíbar de café y amaretto) | 7€ |
| Marquise de chocolate 70%, ganache de chocolate blanco y crumble de pistachos | 7€ |