

PARA EMPEZAR

- **Foie Gras** (Gers/Francia) casero*, Sal Loca (Ile de Ré)
Media 16
Entera 26
- **Oeuf Cocotte au Foie Gras***, Nata infusionada de Foie gras*, Te negro, loncha de Foie Gras* 16
- **Brochetas de Coeurs de Canards** (Gers/Francia), Persillade, Vinagre* especiado, Alepo
Media 10
Entera 16
- **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*** (técnica de salazón del norte de Europa) **de Salmon** (Noruega), Salsa Azul*, Cuero de Berro 15

QUESOS

- **Camembert de leche cruda asado** (Normandie/Francia), Alepo, relleno de arándanos y frutos secos
Medio 15
Entero 25
- **Tabla de 5 quesos** (Francia), según llegada 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** (Obrador San Francisco), **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