

## ENTRANTES / TAPAS

- Jamón Ibérico con tosta de pan y tomate rallado **17,00** ●
- Ensaladilla rusa al estilo Le Marquis **7,50** ●●
- Anchoas con verduritas escabechadas sobre lecho de tomate en láminas **3,50/ud** ●
- Croqueta de jamón ibérico y parmesano **2,70/ud** ●●●
- Mix de croquetas con espuma de ajo arriero de pimentón **4,50** ●●●●●
- Patatas bravas Le Marquis **7,50** ●●●●
- Brochetas de langostinos con pasta de arroz en copa con salsa de soja y miel **4,50** ●●●●
- Cubito de Bacalao con kataify y crema de yogurt de café **6,00** ●●●●
- Tataki de atún rojo sobre crema de hummus y sal maldon con soja líquida **14,00** ●●●●●
- Verduras a la parrilla con láminas de jamón ibérico **13,50**
- Mil-hojas de patata asada con láminas de pulpo de pimentón y crema trufada **13,50** ●●

## ENSALADAS

- De atún rojo con ajon- joli, aguacate a dados y sésamo dorado **14,00** ●●●●●
- Cuñas de tomate Raf con salazones y juliana de cebolla morada al aceite de hierbas **12,00** ●
- Ensalada de pollo confitado al romero con bacon ahumado, costrón de pan, parmesano rallado y salsa césar **12,00** ●●●●●
- De queso de cabra con pato confitado y compota de tomate templado **14,00** ●
- Esgarrat Le Marquis con bacalao a baja temperatura y ventresca de atún sobre láminas de mojama **13,00** ●●

## ARROCES

- Paella Valenciana **13,00** ●
- Arroz del Señoret con caído de huevas y salsa Mery **14,00** ●●●●
- Arroz de verdura de temporada **12,00** ●
- Arroz meloso de bogavante con dados de Rape y gambas **22,50** ●●●●
- Arroz meloso de menestra de setas con pato desmigado y crema de ajetes tiernos **13,00** ●
- Paella de solomillo ibérico con foie micuit y láminas de trufa **15,00** ●
- Fideua de Boletus con gambas y cigalas **14,00** ●●●●

Precios en euro, IVA incluido  
 INFORMACIÓN DISPONIBLE PARA ALÉRGICOS. Si tiene usted alguna intolerancia alimenticia comuníquelo.

## CARNE

Solomillo de ternera con infusión de trufa negra y láminas

de foie micuit con maldon **20.00** ● ●

Presas ibéricas, con base de hummus de guisantes,

cristal de sal roja y verduritas al curry **15.00** ● ●

Lomo alto de ternera a la parrilla con verduritas y patata asada **18.00**

Chuletón de pasto de león con salteado de habitas, ajito y trigueros **34.00** ●

Hamburguesa completa XXL **13.00** ● ● ●

## PESCADO

Lomo de lubina con pisto de atún en aceite y crujiente de chirivía **14,50** ● ●

Bacalao a baja temperatura con espinacas salteadas con piñones

y Tartar de tomate rojo **16,50** ● ● ●

Dados de salmón con salsa cítrica de fresas, crujiente de arroz negro

y sésamo dorado **14,50** ● ●

Dorada a la parrilla con crema de calamar en su tinta, langostinos a la miel

y habitas baby **15,00** ● ● ●

## POSTRES

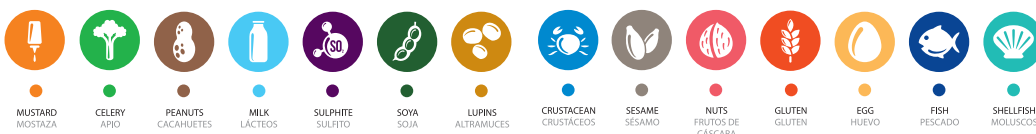
Corazón de mousse de fresa con chocolate negro **6,00** ● ● ● ●

Tartufo de galleta de chufa con crema de horchata y naranja sanguina **6,00** ● ● ● ●

Semi frio de queso fresco con galleta en base y mermelada de higos **6,00** ● ● ● ●

Mil-hojas de láminas de chocolate con bizcocho de almendras,

trufa de leche con café y praline de avellanas **6,00** ● ● ● ● ●



Precios en euro, IVA incluido

INFORMACIÓN DISPONIBLE PARA ALÉRGICOS. Si tiene usted alguna intolerancia alimenticia comuníquelo.