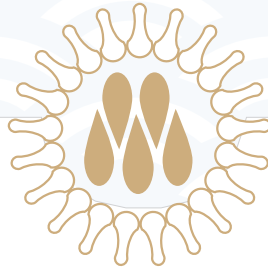




#elpisomagico



Entrantes

Ostra Gillardeau nº3 al natural con mignonette (1 pieza) 5 €

Jamón puro de bellota con bastones de pan caseros (80 g) 26 €

Cangrejo real hervido en agua de mar con la clásica y ochentera salsa cocktail 29 €

Anchoa de Santoña 00 (1 filete) 3.20 €

Alcachofas "a la barigoule" 13 €

Ensalada de hojas de otoño, rovellons confitados, granada y vinegreta de nueces 13.5 €

Tartar de remolacha, calabacín, aguacate y vinagreta de vino de cereza 13 €

Col rellena de choucroute con reducción de verduras y miso 10.5 €

Foie mi cuit con higos confitados 17.5 €

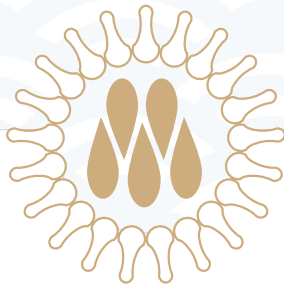
Garbanzo pedrosillano con bacalao al pil pil, espinacas frescas y huevo poché 13.5 €

Bouillabaise La Dama 18.5 €

Vieiras con puré de tupinambo, germinado de guisantes y finger lime 17.5 €

Ravioli de bogavante y espinacas con jugo de galeras 16 €

Carpaccio de solomillo Harry's Bar 17.5 €



Principales

Langosta de Formentera, huevos fritos y patatas (por pieza) 100g / 18 €

Lenguado a la meuniere con patata nueva (para 2 pers) 29 € / p.p

Lubina beurre blanc con rossinyols y trompetas de la muerte 24 €

Txuleta del mar con tabbule 32.5 €

Risotto de setas del bosque 22 €

Tartar de ternera con patatas chips 23 €

Pigeon de Bresse en dos cocciones con verduras y cítricos 27.5 €

Lomo de conejo a la Bastilla 20 €

Corzo Balzac con verduras glaseadas 19 €

Paletilla de cordero al horno lacada con ajo y tomillo (para 2 pers) 22 € / p.p

Solomillo de buey, salsa bearnesa y patatas "Pont - Neuf" 27 €

...

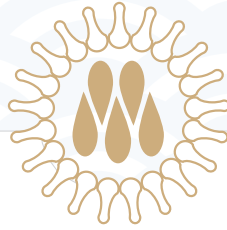
Ensalada verde con vinagreta de Dijon 3.5 €

La Dama



BRASSERIE - RESTAURANTE - COCTELERIA

Servicio de pan y cubierto 2 €



Postres

Tarta tatin con helado 8 €

Lime pie "La Dama" 7 €

Soufflé de chocolate negro con sorbete de naranja sanguina 9 €

Mil hojas de frutos rojos con musselina de vainilla 8 €

Sopa de chocolate con isla flotante y churritos 8 €

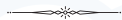
Frutas de estación con sopa de mandarina 6 €

Carro de quesos afinados

6 quesos 20 €

3 quesos 12 €

La Dama



CENA DE GALA DE FIN DE AÑO 2017
2017 NEW YEAR'S EVE SPECIAL DINNER MENU

Al centro para compartir / In the centre to share...

Jamón del bueno cortado a mano
Hand cutted Jamon de bellota
Ostra Gillardeau #3 & shot de bloody mary picante
"Gillardeau" oyster #3 served with shot of spicy Bloody Mary
Foie gras mi cuit hecho en casa y pan de especias
Homemade foie gras and gingerbread



Seguimos con / followed by...

Nuestra ensalada de cangrejo real
Our King Crab salad
Vieiras, puré de topinambur, guisantes y "finger lime"
Pan seared scallops served with topinambourg puree, fresh peas and finger lime
Steak tartar con trufa negra
Classic Steak tartar and black truffle

Para terminar elige un segundo entre / A second to choose...

Cola de bogavante, puré de hinojo, yuzu y bisque
Lobster tail, fennel pure with yuzu and bisque emulsion
Lubina bierre blanc con rossyniols y trompetas de la muerte
Pan fried sae bass with beurre blanc and sauted wild mushrooms
Paletilla de cordero al horno lacado con ajo y tomillo, puré de patata y calcots
Slow cooked lamb shoulder, mash potato and "calcots"
Solomillo de buey, verduritas glaseadas y jugo de rustido
Eye filet, glazed baby vegetables and natural jus

Para brindar y endulzar el nuevo año / To celebrate the new years...



Copa de champagne "Billecart Salmon Brut"
"Billecart Salmon Brut" champagne glass
Mil hojas de frutos rojos y muselina de vainilla
"Millefeuille" with berries and vanilla musseline
Tarta tatin de manzana reineta
Tarte tatin with creme fraiche
Profiteroles rellenos de crema avellana
Lingot of profiteroles, double filling of mascarpone and hazelnut cream



Cotillon, uvas, musica y mucho cariño / "Cotillon", grapes, music and lots of care
110 € p.p (iva incluido)