

ENTRANTES

- Carpaccio de solomillo de ternera marinado con alcachofa y aliño de trufa · 22
- Calamares fritos con chile y lima · 22
- Burrata con tomates cherry y albahaca · 25
- Tabulé de quinoa y avellanas con aliño de limon y hierbas (v) · 23
- Tartar de atún, aderezo con soja, cítricos y crujiente de arroz · 26
- Ensalada de coliflor laminada, manzana y almendras ahumadas (v) · 18
- Ensalada de tomate datterini, albahaca y trufa (v) · 19
- Caviar Royal Oscietra, 30g / 50g / 125g · 70 / 130 / 275
- Ostras Gillardeau, por unidad · 8
- Sopa de cebolla, con picatostes al Gruyère · 21
- Consomé de res y cebada · 22

ESPECIALIDADES ALPINAS

- Vacherin Mont D'Or al horno, con trufa blanca · 27
- Raclette, patata asada, charcutería y pepinillos · 32 p/p
- Tartiflette "Maribel", patata, beicon y reblechon · 25
- Fondue de queso clásica · 29 p/p
- Tarte flambée, crema fresca, beicon y cebolla caramelizada · 23

PRINCIPALES

- Chuletas de cordero con berenjena especiada · 38
- Coquelet picantón · 34
- Salmón marinado sobre madera de cedro con salsa de pepino y maíz dulce braseado · 38
- Linguine Frutti di Mare · 33
- Gnocchi a la romana con boletus y parmesano · 30
- Lubina a la sal, alcachofas fritas y calabacín · 39
- Lenguado Dover 500g, con mantequilla maitre hotel · 45
- Bouillabaisse Maribel (para dos) · 32 p/p
- Berenjena asada, aceitunas, salsa de tomate y albahaca (v) · 25
- Espaguetis con boletus y ajo (v) · 26

PARRILLA

- Chuletón de vaca rubia gallega 1.5kg madurada 35 días · 135
- Solomillo vasco 300g · 52
- Solomillo 200g · 48
- Secreto Ibérico · 40
- Salsas: pimienta, bearnesa, vino tinto & tuétano, chimichurri, salsa verde | precio por salsa · 6

ACOMPAÑANTES

- Gratin de patatas · 8 · Patatas fritas (v) · 6 · Patatas fritas trufadas (v) · 8 · Ensalada verde (v) · 7
- Salteado de champiñones con migas de ajo y perejil (v) · 8
- Brócoli tierno a la parrilla con guindilla y limon (v) · 7