

Salmón y verduras de Nori Tolentino	*	*	*	*									*		
Merluza a la vasca con espárragos, huevo y almejas	*		*	*									*		
Bacalao a la plancha sobre patata confitada y cebolla morada				*											
Carnes															
Bistec a la plancha con pan con tomate y patatas	*														
Wok de pollo y verduras al estilo yakisoba	*			*				*					*		
Hamburguesa de bistec a la plancha con cebolla confitada	*		*	*			*						*		
Confit de pato con salsa de naranjas, parmentier y tempura de cala	*														
Carrillera de ternera melosa al vino tinto	*	*				*	*								
Milhojas de solomillo y foie	*	*	*				*		*				*		
Entrecot a la plancha con patatas y pimientos	*														
Entrecot al roquefort, cebolla caramelizada y setas	*	*													
Solomillo de cerdo ibérico al estilo de mi tía con tomate y huevo fr	*		*												
Tagliatta de ibérico con picotas al Pedro Ximénez	*	*					*								
Sugerencias Public															
Duo de steak tartar de ternera	*		*				*	*				*	*		
Crema de setas con huevo escalfado	*	*	*						*						
Sopa de pescado con tostada crujiente	*	*	*	*		*			*				*		
Canelones de tinta rellenos de verduras y gambas	*	*	*							*			*		
Tataki de atun con tartar de mango, tomate, cilantro y siracha	*	*	*	*			*						*		
Copa de frambuesas y sabayon		*	*				*								
Postres Public															
Flan de la casa con nata		*	*												
Zumo de naranja															
El postre de Timbaón	*	*	*										*		
Helado de sabores hecho en casa		*											*		
Carpaccio de piña con sorbete de mandarina y gelatina de cointreau															
Torrijas de Concha con helado de vainilla	*	*	*										*		
Postre fresh apple (helado de manzana verde y chips de golden)															
Espuma de yogurt con frutos secos y miel		*			*	*									
Trufas con cristales de menta		*											*		
Sorbete de limón															
Sorbete de limón con cava								*							
Carrotcake con mousse de mascarpone, granola y coulis de zanaho	*	*	*			*									
Tarta Sacher con leche merengada	*	*	*												
Cheesecake con dulce de mango y maracuya	*	*	*												
Tarta de manzana con crumble y helado de vainilla	*	*	*			*		*					*		
Copa de manzana con helado de canela, mascarpone y nueces crujiente	*					*									
Irish coffee		*													
Choco, choco	*	*	*			*									
La copa que se come abajo arriba	*	*	*												
Mousse de chocolate, mascarpone, galleta y virutas de chocolate b	*	*	*										*		
Avellanísimo con helado y chocolate blanco	*	*	*			*							*		

Con el fin de informar a nuestros clientes sobre las posibles alergias e intolerancias de nuestros platos, a continuación incluimos una relación de nuestros platos y su posible manifestación alérgica. La información sobre alérgenos se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores. Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos. En esta tabla se indican los alérgenos de obligada declaración en el reglamento 1169/2011, si tiene algún otro tipo de alergia alimentaria no incluida en esta tabla indíquenoslo.