

MENÚ

PARA EMPEZAR TO START

Pan con ali oli y aceitunas	4
Jamón ibérico 50% bellota 50% acorn-fed Iberian ham	29
Croquetas de jamón caseras (por unidad) Homemade ham croquettes	3
Flor de alcachofas con chimichurri y virutas de jamón ibérico Artichoke hearts with chimichurri and shavings of Iberian ham	17
Tartar de atún rojo con ensalada de wakame y mayo wasabi Tuna tartar with wakame salad and wasabi mayonnaise	18
Carpaccio de angus trufado con alcaparras crujientes, rúcula, lascas de parmesano y tomates secos Truffled Angus beef carpaccio with crispy capers, rocket, shavings of Parmesan and sun-dried tomatoes	19

ENSALADAS SALADS

Ensalada de ventresca, tomate y cebolla morada Salad with tuna belly, tomato and red onion	16
Ensalada de patata y col a la siracha y caballa en escabeche casero Potato and cabbage salad with Sriracha and homemade marinated mackerel	18
Ensalada de queso de cabra y aguacate con vinagreta de dátiles balsámico Goat's cheese and bacon salad with a balsamic date vinaigrette	17

PASTAS

Ravioli de ricotta, espinacas con salsa de nueces y queso parmesano Ricotta and spinach ravioli with walnut sauce	17
Linguini con fruto de mar Linguine with seafood	22

Atención: Los platos de nuestro restaurante pueden contener alguna traza de los siguientes alérgenos: Huevos, cereales, lácteos, pescado, moluscos, soja, frutos secos, apio, mostaza y glúten, para más información, preguntar a nuestro personal.

CARNES

MEAT

Pechuga de pollo a baja temperatura con rotí de patata casero y crema agría	23
Slow-cooked chicken breast with homemade potato rösti and sour cream	
Entrecote tagliata	28
Grilled Beef Sirloin, Tagliata-style	
Secreto a la parrilla con chimichurri casero y patata roja a la sal	26
Grilled iberian pork with homemade chimichurri and salt-baked red potatoes	

PESCADO

FISH

Calamar nacional con sobrasada y polenta crujiente	21
Local squid with sobrasada and crispy polenta	
Suprema de corvina con miso, verduras al wok y bimis a la parrilla	25
Sea bass fillet with miso, stir-fried vegetables and grilled bimi	
Papillote de salmón y verduras a la mostaza antigua	25
Salmon and vegetables en papillote with wholegrain mustard	
Lubina al horno con patata panadera	28
Baked sea bass with roast potatoes	

PEQUEÑOS PLACERES

LITTLE PLEASURES

Tarta de queso y pistacho con sorbete de maracuyá	9
Pistachio cheesecake with passion fruit sorbet	
Tiramisú casero	8
Homemade tiramisú	
Pannacota de mango y crema de arroz con leche	8
Mango panna cotta with rice pudding	
Brownie casero, helado de vainilla y crema inglesa	8
Homemade brownie, vanilla ice cream and custard	
Plato fruta de temporada	7
Seasonal fruit platter	

Atención: Los platos de nuestro restaurante pueden contener alguna traza de los siguientes alérgenos: Huevos, cereales, lácteos, pescado, moluscos, soja, frutos secos, apio, mostaza y glúten, para más información, preguntar a nuestro personal.