



**MENU 1 ENERO**  
**FABOLOUS RECOVERY**  
**LUNCH MENU 1ST JANUARY**

**ENTRANTES A ELIGIR**

**Starters to Choose**

TATAKI DE LOMO DE ATÚN ROJO, BLUEFIN “BALFEGO”  
CON VERDURITAS Y SALSAS PONZU  
“Balfego” Bluefin Tuna Tataki with Vegetables and Ponzu Sauce

BURRATINA TRUFADA CON PUNTAS DE ESPÁRRAGOS  
Y TOPINAMBUR ENCURTIDO  
Truffled “Burratina” with Asparagus Tips and Pickle Jerusalem Artichoke

ENSAIMADA CON ANGUILA AHUMADA Y FOIE GRAS  
“Ensaïmada” with Smoked Eel and Foie Gras

**PRINCIPALES A ELIGIR**

**Mains to Choose**

ESCALDUM DE PINTADA Y TRUFA  
Guinea Fowl Stew with Truffle

RAVIOLI DE BOGAVANTE CON SU BISQUE Y VERDURITAS  
Lobster Ravioli with “Bisque” and Vegetables

PACCHERI CON RAGU DE SETAS DE TEMPORADA Y ESPUMA DE IDIAZABAL  
Paccheri with Ragù of Seasonal Mushrooms and Idiazabal Foam

**POSTRES A ELIGIR**

**Dessert to Choose**

TARTA DE QUESO ESTILO NOI  
Noi Style Cheesecake

FRUTA DE TEMPORADA  
Seasonal Fruit

HELADOS CASEROS  
Homemade Ice Cream

---

**MENU 50 € AGUA Y PAN INCLUIDOS**  
**Menu 50 € Water and Bread Included**



SUGERENCIAS DEL CHEF

Suggestions of the chef

PLATO DE JAMÓN IBERICO CON PAN DE CRISTAL Y TOMATE RAMILLET

Plate of Iberian ham with Luxury Chapata Bread and Vine Tomatoes

33 €

CROQUETAS DEL DÍA (2UD)

Croquettes of the day (2 pieces)

6 €

ANCHOA 00 DEL CANTÁBRICO, PAN DE CRISTAL Y MANTEQUILLA

Anchovy "00" Cantabrian Sea, Cristal Bread and Butter

6 €

MINI PARRILLADA DE MARISCO

(CIGALA, ZAMBURIÑA, BERBERECHOS, GAMBA ROJA, NAVAJA)

Mini Seafood Grill

(Norway Lobster, Scallops, Cockles, Red Prawns, Razor Clams)

40 €

PLATO ROYAL (CRUDO)

(3 OSTRAS, CAVIAR OSCETRA, PERCEBES, GAMBA ROJA, CIGALA)

Royal (Raw)

(3 Oysters, Oyster Caviar, Barnacles, Red Prawns, Norway Lobster)

120 €

CHEESE BÚRGUER DE WAGYU MALLORQUIN

CON PATATAS FRITAS

Wagyu Mallorquin Cheese Burger

with French Fries

28 €

ENTRECOTE DE BLACK ANGUS CON SALSA MADEIRA Y BEARNESA

Black Angus Entrecote with Madeira and Bearnaise Sauce

55 €



## CAVIAR

LATA DE 30 G CON BLINIS, CREMA AGRIA Y ENELDO  
30 g Can with Blinis, Creme Fraiche and Dill.

GOLDEN OSCETRA CAVIAR 80€

BELUGA "Huso Huso" 180€

LATA DE 30 G CON BLINIS, CREMA AGRIA Y ENELDO  
+ 2 COPAS DE RUINART BRUT.

30 g Can with Blinis, Creme Fraiche and Dill  
+ 2 Glasses Ruinart Brut.

GOLDEN OSCETRA CAVIAR 110€

BELUGA "Huso Huso" 210€

LATA DE 30 G CON BLINIS, CREMA AGRIA Y ENELDO  
+ BOTELLA RUINART BLANC DE BLANCS  
30 g Can with Blinis, Creme Fraiche and Dill  
+ Bottle Ruinart Blanc de Blancs

GOLDEN OSCETRA CAVIAR 220€

BELUGA "Huso Huso" 320€

## GOLDEN OSCETRA CAVIAR

>2mm Color Negro y Marrón. Elegante. Sabor a Nuez, Mantequilla y Sal.  
>2mm Black and Brown Color. Elegant, Nutty Taste, Butter & Salt

## BELUGA "Huso Huso"

3,5mm, Color Gris y Negro. Fresco, Mineral, Salado, Hueva Grande.

Uno de los Mejores Caviars del Mundo

3,5mm, Grey and Black Color. Fresh, Mineral, Salty, Big Roe.

One of the Best Caviar in the World