

## ENTRANTES

### Starters

BRIOCHE CASERO RELLENO DE STEAK TARTARE, PURÉ DE TRUFA Y MAYO KIMCHI  
Homemade Brioche stuffed with beef tartare, Truffle puree and Kimchi mayonnaise  
25€

TARTARE DE TOMATE ROSA CON CREMA DE RICOTTA Y  
EMULSIÓN DE ALBAHACA.  
Pink Tomato tartare with creamy Ricotta and basil emulsion  
20€

ESPÁRRAGOS TRIGUEROS SALTEADOS EN AOVE ACOMPAÑADOS DE  
SALSA BEARNESA Y CRUJIENTES DE CEBOLLA  
Wild grilled Asparagus with Béarnaise sauce and crispy onions  
15€

BIMI A LA PLANCHA CON AJO Y ACEITE DE OLIVA  
Sautéed Bimi with Garlic and Olive Oil  
15€

OSTRA SELECCIONADA ACOMPAÑADA DE PONZU, MIGNANETTE O AL NATURAL  
Oyster with Ponzu sauce, Mignanette or Natural  
7€/und

ZAMBURIÑAS COCINADAS A FUEGO DIRECTO, PINCELADA CON  
NUESTRA MARINADA DE CEBOLLINO  
Roasted Zamburiña directly on the fire with a chive marinade  
24€

GAMBAS ROJA AL "PIL PIL" CON ACEITE, GUINDILLAS, Y AJO  
Fried red prawns "al Pil Pil" with Extra Virgin Olive Oil, Chili and garlic  
21€

## PLATOS PRINCIPALES

### Main Course

PRESA IBÉRICA ASADA A BAJA TEMPERATURA CON TOMATE ASADO, CREMA DE AGUACATE Y TOTOPOS DE MAIZ  
Low Temperature roasted Iberian Pork shoulder with roasted Tomato, Avocado cream and corn Tortilla chips  
36€

MAGRET DE PATO CON UNA BASE DE RISOTTO DE SETAS Y SU PAN DE FOIE  
Duck Magret with Mushroom Risotto and Foie Gras Bread  
32€

SOLOMILLO DE VACA CON SALSA PERIGUEUX Y PATATÓ AL ROMERO  
Beef Tenderloin with Perigueux sauce and Rosemary Potatoes  
32€

LOMO DE VACA MADURADA, SALSA BEARNESA Y SALSA DE VINO TINTO.  
Beef Ribeye served with Béarnaise sauce and Red wine sauce  
32€

LECHUGA VIVA ALIÑADA CON UNA SALSA CAESAR CASERA, POLLO CAMPERO Y LASCAS DE PARMESANO  
Fresh Lettuce salad dressed with Homemade Caesar sauce, free-range Chicken and Parmesan flakes  
24€

ENSALADA DE BOGAVANTE NACIONAL SOBRE UNA CREMA DE AGUACATE, TOMATES CHERRYS  
Lobster salad with Avocado cream and cherry Tomato  
30€

TAGLIATELLE CON PESTO DE PLANCTON Y BOGAVANTE SALTEADO  
Plankton Pesto Tagliatelle with roasted Lobster  
32€

PESCADO DE LA LONJA ASADO, CON VERDURITAS SALTEADAS Y UNA BASE DE SUQUET  
Fresh Fish of the day with sautéed Vegetables and Suquet  
36€

LOMO DE ATÚN ENCOSTRADO EN DIFERENTES PIMIENTAS ACOMPAÑADO DE NUESTRA SALSA NOI  
Tuna loin encrusted in various Peppers served with our NOI sauce  
29€

## MOMENTO DULCE

Something Sweet

### PASTA FILO CRUJIENTE CON CHANTILLY, CREMA DE CITRICOS Y FRUTOS ROJOS

Crispy filo pastry stuffed with Chantilly and Citrus cream and Red fruits

9€

### TORRIJA CARAMELIZADA Y HELADO DE VAINILLA

Spanish Torrija with Vanilla Ice cream

10€

### TARTA CREMOSA DE QUESO MAHONES

Mahón creamy Cheesecake

9€

### NUESTRAS CLÁSICAS TRUFAS DE CHOCOLATE

Our classic Chocolate Truffles

2,5€

### HELADOS ARTESANALES

Artisan Ice cream


9€

TODO NUESTRO PERSONAL ESTA FORMADO EN MATERIA DE ALERGIAS Y INTOLERANCIAS.  
POR FAVOR SI USTED PADECE DE ALGUN TIPO DE ALERGIA Y O INTOLERANCIA COMUNIQUELO A NUESTRO PERSONAL.

All our staff are trained in allergies and intolerances.  
Please let our staff know if you suffer from any kind of allergy or intolerance.

 Trigo / *Gluten*

 Lacteo / *Lactose*

 Frutos secos / *Nuts*

 Cacahuets / *Peanuts*

 Huevo / *Egg*

 Apio / *Celery*

 Soja / *Soya*

 Pescado / *Fish*

 Moluscos / *Molluscs*

 Crustáceos / *Crustacean*

 Sesamo / *Sesame*

 Mostaza / *Mustard*

 Altramuces / *Lupin*

 Vegetariano / *Vegetarian*

 Vegano / *Vegan*

 Sulfitos / *Sulfites*

