



ENTRANTES

Starters

OSTRA SELECCIONADA ACOMPAÑADA DE PONZU, MIGNONETTE O AL NATURAL

Oyster with Ponzu, Mignonette or Natural

6€/und

GAMBA ROJA AL "PIL-PIL" CON AOVE, GUINDILLAS Y AJO

Fried Red Prawns "al Pil-Pil" with Extra Virgin Olive Oil, Chili and Garlic

21€

TARTAR DE REMOLACHA AHUMADA, GAZPACHO DE FRESA Y HELADO DE PARMESANO

Smoke Beetroots Tartare, Strawberries "Gazpacho" and Parmesan Ice Cream

18€

CARPACCIO DE SOLOMILLO, VINAGRETA ASIATICA Y SALSA EZME

Beef Tataki Carpaccio, Orange Ponzu and Ezme Sauce

22€

TARTAR DE GAMBA ROJA, CREMA SUAVE DE ALMENDRAS, UVAS Y PISTACHO

Red Prawns Tartare, Almond Sauce and Grapes and Pistacchio

21€

PULPO EN VINAGRETA DE FRAMBUESA, PIMIENTO ROJO, STRACCIATELLA Y ANCHOAS
DEL CANTABRICO

Octopus, Stracciatella, Cantabrian Anchovies and Red Pepper

25€

VENTRESCA DE ATUN ESTILO NOI

Belly Tuna Noi Style

22€

PLATOS PRINCIPALES

Main Course

BACALAO, ALLIOLI NEGRO Y PIMIENTO AMARILLO ASADO
Cod, Black Garlic Allioli and Roasted Yellow Pepper Sauce
23€

CORVINA, SALSA DE CHAMPAGNE, CAVIAR Y TEXTURA DE COLIFLOR
Stonebass, Caviar, Champagne Sauce and Cauliflower Texture
26€

BOGAVANTE A LA MEDITERRANEA IGP
Lobster, Borlotti Beans Cream and Mediterranean Dressing
35€

RAVIOLIS DE GORGONZOLLA, NUECES CON CREMA DE CALABAZA Y PECORINO
Gorgonzola and Walnuts Ravioli with Butternut Squash and Pure and Pecorino Sauce
26€

RISOTTO DE CALABACIN CON RICOTTA Y ZEST DE LIMONES DE SOLLER
Courgette Risotto with Ricotta and Soller Lemons Zest
21€

MAGRET DE PATO, SALSA DE NARANJAS, ZANAHORIAS Y COMINO
Duck Breast, Orange Sauce and Roasted Carrots with Cumin
31€

SOLOMILLO DE VACA, APIONABO, CEBOLLA ROJA Y SALSA DE MADEIRA
Beef Tenderloin, Celeriac, Red Onion and Madeira Sauce
(OPCION FOIE Y TRUFA, S.P.M.)
(with option to add Foie gras and Truffle S.P.M.)
32€

ENTRECOT DE RUBIA GALLEGA 500 GR, ESPUMA DE BEARNESA Y SALSA MADEIRA
Galician Blond Beef Entrecote 500gr, Bearnaise Foam and Madeira Sauce
55€

ACOMPAÑAMIENTOS

Side Dishes

PURE DE PATATA

Mashed Potatoes

7€

(CON TRUFA FRESCA S.P.M.)

(Plus Fresh Truffle S.P.M)

ESPARRAGOS TRIGUEROS, ESPUMA DE BEARNESA Y CRUJIENTE DE
CEBOLLA

Green Asparagus, Bearnaise Foam and Crispy Onion

8€

BIMI A LA PLANCHA CON AJO Y ACEITE DE OLIVA

Roasted Bimi, Olive Oil and Garlic

8€

PATATAS FRITAS O BONIATO FRITO

French Fries or Sweet Fried Potatoes

5€

SALTEADO DE VERDURAS DE TEMPORADA

Sautéed Seasonal Veggies

7€

ENSALADA VERDE

Green Salad

7€

MOMENTO DULCE

Something Sweet

CARPACCIO DE PIÑA A LA PIMIENTA ROSA, GANACHE CHOCOLATE
BLANCO, GELEE DE RON, COCO Y CILANTRO

Pineapple Carpaccio with Pink Pepper, white Chocolate Ganache, Rum
Gelee, Coconut and Coriander

9€

FLAN DE QUESO, SORBETE DE LIMÓN CON MENTA Y CRUMBLE DE
MANTECA DE CERDO

Cheese Pudding, Lemon Sorbet with Mint and Pork Lard Crumble

9€

TIRAMISU DEL CHEF

Chef's Tiramisu

11€

PARFAIT DE CHOCOLATE CON LECHE Y CAMELO, TOFFE DE CHOCO
BLANCO Y PERAS EN TEXTURAS

Chocolate and Caramel Parfait, White Chocolate Toffee and Pear Textures

13€

NUESTRAS CLÁSICAS TRUFAS DE CHOCOLATE

Our Classic Chocolate Truffles

2,5€

HELADOS ARTESANALES

Artisan's 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*



Huevo / *Egg*



Moluscos / *Molluscs*



Altramuces / *Lupin*



Lacteo / *Lactose*



Apio / *Celery*



Crustáceos / *Crustacean*



Vegetariano / *Vegetarian*



Frutos secos / *Nuts*



Soja / *Soya*



Sesamo / *Sesame*



Vegano / *Vegan*



Cacahuetes / *Peanuts*



Pescado / *Fish*



Mostaza / *Mustard*



Sulfitos / *Sulfites*