

SERVICIO DE HABITACIONES DIA  
 ROOM SERVICE DAY  
 07:30 - 23:00  
 Cargo Servicio de Habitaciones 10€  
 Room Service Fee 10€

OSTRA / OYSTER GILLARDEAU N3 Natural Ud.	ud / 7
ANCHOA 00 DEL CANTABRICO, CON PAN SCHIACCIATA Y MANTEQUILLA DE CITRICOS North Sea "Cantabrico" Anchovy 00, with Schiacciata Bread & Citrus Butter	6
CROQUETAS DEL DIA, 2 UD Croquettes of the Day, 2 Pieces	7
JAMON IBÉRICO 100% BELLOTA 100% Acorns Iberian Ham	35
TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS Iberian Cured Meats Board	28
CECINA DE WAGYU CON PAN CARASAU Wagyu Cured Beef with Carasau Bread	30
TABLA DE QUESOS "BY S`AGLA" Chesses Board By "S`AGLA"	28
TZATZIKI CON FALAFEL Tzatziki with falafel	16
HUMMUS CON NAAN Hummus with Naan	14
LANGOSTINOS EN TEMPURA CON SALSA "SWEET-CHILLI" Prawns in Tempura & Sweet-Chilli Sauce	20
PATATAS FRITAS O BONIATOS FRITOS French Fries or Fries Sweet Potato	6
SALSA EXTRA / Extra Sauce MAYO TRUFA / Truffle Mayo MAYO KIMCHI / Kimchi Mayo SALSA BEARNESA / Béarnaise Sauce	2.5€

POR FAVOR NO DUDE EN INDICARNOS,  
 SI TIENE ALGUN TIPO DE ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA.  
 Please do not hesitate to tell us if you have any kind of allergy or food intolerance.

ENSALADA NOI - COISE DE VIEIRAS Y ANCHOA 00 NOI - Coise Salad, Scallops & 00 Anchovies	28
BURRATA, ALCACHOFA A LA PLANCHA Y SALSA ROMESCO Burrata, Grilled Artichoke & Romesco Sauce	18
CEVICHE DE CORVINA CON AGRIDULCE DE MELOCOTÓN Y AIRE DE JALAPEÑO Croaker Ceviche With Sweet-Sour Peaches & Jalapeño Foam	28
TARTAR DE ATÚN ROJO BLUEFIN CON GAZPACHO DE MANGO Bluefin Red Tuna Tartare with Mango Gazpacho	28
MINI HAMBURGUESA DE TERNERA ANGUS, QUESO BRIE, PEPINO COREANO, PATATAS FRITAS Y MAYONESA DE TRUFA Angus Pulled Beef Mini Burger, Brie, Korean Cucumber, Chips & Truffle Mayonnaise	10
PIZZA MARGHERITA Margherita Pizza	18
PIZZA ALCACHOFA, BURATA, RÚCULA Artichoke, Burrata & Rocket Pizza	22
PIZZA PEPERONI Pepperoni Pizza	20
PARGO SALVAJE CON VERDURAS Wild Red Snaper with Veggies	32
SOLOMILLO DE TERNERA MADURADO ACOMPAÑADO DE MOLE POBLANO, WOK DE BERENJENA CHINA AL TERIAKI, GROSELLAS Y CHOCOLATE Aged Beef Tenderloin with "Poblano Mole", Chinese Aubergine Stir-Fry with Teriyaki, Redcurrants & Chocolate	36

## POSTRE

### Dessert

TRUFAS DE CHOCOLATE NOI NOI Chocolate Truffles	5
TARTA DE QUESO Cheesecake	12
COULANT CHOCOLATE Chocolate Coulant	12

## CAVIAR SELECCIÓN

Caviar Seleccction

El caviar se sirve con blinis, crème fraîche y eneldo  
Caviar is served with blinis, crème fraîche & dill

## OSSETRA IMPERIAL

20 Gr. - 90

Dimensiones: granulado de más de 3,0 mm  
Color: marrón claro a beige, con reflejos ámbar  
Textura: aterciopelada, compacta, con reflejos bronceados  
Carácter: complejo, excepcional y persistente  
Notas aromáticas: avellana, mantequilla, ostra

Dimensions: large over 3.0 mm  
Color: light brown to beige, amber reflections  
Texture: velvety, compact, bronze reflection  
Character: complex, exceptional and persistent  
Aromatic notes: hazelnut, butter, oyster

## BELUGA "HUSO HUSO"

20 Gr. - 170

Diámetro : grande, más de 3 mm  
Color: de gris perla a gris oscuro  
Textura: sedosa, cremosa  
Carácter: majestuoso  
Notas aromáticas: nuez, avellana, mantequilla, umami

Diameter : large, more than 3mm  
Color: from pearl grey to dark grey  
Texture: silky, creamy  
Character: Regal  
Aromatics notes: walnut, hazelnut, butter, umami