

SNACK MENU

APERITIVO

Appetizer

Ostra / Oyster
GILLARDEAU N3
Natural 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

SNACK

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

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

TIRADITO DE HAMACHI
CON SALSA DE AJI AMARILLO Y MAIZ TOSTADO
Hamachi Tiradito With Yellow Chilli Sauce & Toasted Corn
28

CARPACHO DE CIGALA, CAVIAR OSSETRA Y
ALIÑO DE ZANAHORIA - NARANJA - JENGIBRE
Carpaccio of Norway Lobster, Ossetra Caviar &
Carrot-Orange-Ginger Dressing
30

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

SÁNDWICH DE PAN CIABATTA CON PASTRAMI,
ESPINACA BABY ,QUESO FUNDIDO,
"COLESLAW" DE COGOLLOS Y TOMATE SECO
Ciabatta Sandwich with Pastrami,
Baby Spinach, Melted Cheese,
Cabbage & Sun-Dried Tomato Coleslaw
25

CHEESE BURGER DE VACA MADURADA,
CEBOLLA CONFITADA CON MOSTAZA ANTIGUA
, QUESO MAHON Y PATATAS FRITAS
Matured Beef Cheeseburger,
Caramelised Onions with Old-Fashioned Mustard
, Mahón Cheese and Crispy Fries
28

HAMBURGUESA VEGANA DE ALUBIA NEGRA,
CREMA DE AGUACATE Y PEPINO KOREANO
CON BONIATOS FRITOS
Vegan Black Bean Burger,
Avocado & Korean Cucumber Dip,
with Fried Sweet Potatoes
22

PATATAS FRITAS O BONIATOS FRITOS
French Fries or Fries Sweet Potato
6

SALSA EXTRA: MAYO TRUFA, MAYO KIMCHI, BEARNESA
Add extra dip: Truffle Mayo, Mayo Kimchi, Bearnaise
2.5

POSTRE

Dessert

TRUFAS DE CHOCOLATE NOI
NOI Chocolate Truffles
5

TARTA DE QUESO
Cheesecake
12

COULANT CHOCOLATE
Chocolate Coulant
12

CAVIAR SELECCIÓN

Caviar Selection

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, with 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

EL CAVIAR SE SIRVE CON BLINIS, CRÈME FRAÎCHE Y ENELDO
Caviar is served with blinis, crème fraîche & dill

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.