

## ENTRANTES

Starters

OSTRA SELECCIONADA ACOMPAÑADA DE PONZU, MIGNONETTE O AL NATURAL  
Oyster with Ponzu, Mignonette or Natural  
6€/und

CARABINEROS AL "PIL-PIL" CON AOVE, GUINDILLAS Y AJO  
Scarlet Shrimp "al Pil-Pil" with Extra Virgin Olive Oil, Chili and Garlic  
29€

CARPACCIO DE GAMBA ROJA, CREMA SUAVE DE ALMENDRAS,  
NARANJA SANGUINA E HINOJO  
Red Prawns Carpaccio, Almond Sauce, Blood Orange and Fennel  
21€

VENTRESCA DE ATUN ESTILO NOI  
Belly Tuna Noi Style  
22€

TARTAR DE REMOLACHA AHUMADA, ALIÑO DE FRESAS Y HELADO DE PARMESANO  
Smoked Beetroots Tartare, Strawberries Dressing and Parmesan Ice Cream  
18€

MOLLEJAS DE CORDERO FRITAS CON MAYO DE AJI AMARILLO  
Fried Lamb Sweetbreads with Yellow "Aji" Mayo  
18€

TARTAR DE SOLOMILLO, VINAGRETA ASIATICA Y SALSA EZME  
Beef Tartar, Asiatic Dressing and Ezme Sauce  
22€

ENSAIMADA CON FOIE GRAS Y ANGUILA AHUMADA  
"Ensaimada" Foie Gras and Smoked Eel  
24€

PRINCIPALES

Main Courses

BACALAO NEGRO, PIMIENTO ROJO ASADO Y ALLIOLI

Black Cod, Roasted Red Pepper and Allioli

23€

CORVINA, TEXTURAS DE COLIFLOR Y ENSALADA DE MANZANA VERDE

Stonebass, Cauliflower Textures and Green Apple Salad

26€

BOGAVANTE A LA MEDITERRANEA

Lobster in Mediterranean Dressing

Entero/Whole 70€

Medio/Half 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, CEBOLLA ROJA Y SALSA DE MADEIRA

Beef Tenderloin, Red Onion and Madeira Sauce

32€

ENTRECOT 500 GR, 30 DIAS DE MADURACION, BEARNESA Y SALSA MADEIRA

Entrecote 500gr, 30 Days Aged, Bearnaise and Madeira Sauce

55€

---

Suplemento de trufa / Truffle Supplement

10€

Suplemento Foie / Foie Supplement

7€

## ACOMPAÑAMIENTOS

Side Dishes

PURE DE PATATA

Mashed Potatoes

7€

ESPARRAGOS TRIGUEROS, BEARNESA Y CRUJIENTE DE CEBOLLA

Green Asparagus, Bearnaise 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 CON ALIÑO CITRICO

Green Salad with Citric Dressing

7€

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*

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 DEMANTECA 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

Milk 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€