



NOI
PALMA

CAVIAR

LATA DE 30 G CON BLINIS, CREMA AGRIA Y ENELDO
30 g Can with Blinis, Creme Fraiche and Dill.

GOLDEN OSCETRA CAVIAR 80€

BELUGA "Huso Huso" 180€

LATA DE 30 G CON BLINIS, CREMA AGRIA Y ENELDO
+ 2 COPAS DE RUINART BRUT.
30 g Can with Blinis, Creme Fraiche and Dill
+ 2 Glasses Ruinart Brut.

GOLDEN OSCETRA CAVIAR 110€

BELUGA "Huso Huso" 210€

LATA DE 30 G CON BLINIS, CREMA AGRIA Y ENELDO
+ BOTELLA RUINART BLANC DE BLANCS
30 g Can with Blinis, Creme Fraiche and Dill
+ Bottle Ruinart Blanc de Blancs

GOLDEN OSCETRA CAVIAR 220€

BELUGA "Huso Huso" 320€

GOLDEN OSCETRA CAVIAR

>2mm Color Negro y Marrón. Elegante. Sabor a Nuez, Mantequilla y Sal.

>2mm Black and Brown color. Elegant, Nutty Taste, Butter & Salt

BELUGA "Huso Huso"

3,5mm, Color Gris y Negro. Fresco, Mineral, Salado, Hueva Grande.

Uno de los Mejores Caviars del Mundo

3,5mm, Grey and Black color. Fresh, Mineral, Salt, Big Roe.

One of the Best Caviar in the World

ENTRANTES

Starters

OSTRA GILLARDEAU N3

NATURAL / Natural

6 €

ESPUMA DE TOMATE Y CHILLE / Tomatoe & Chille Foam

7 €

BEARNESA GRATEN / Béarnaise Sauce Graten

7 €

ANCHOAS 00 DEL CANTABRICO,
CON PAN DE CRISTAL Y MANTEQUILLA (UD.)

North Sea “Cantabrico” Anchovies 00,
with Cristal Bread and Butter (Ud.)

6 €

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

18 €

CREMA TRUFADA DE TOPINAMBUR Y HUEVO A BAJA TEMPERATURA
Truffled Cream Jerusalem Artichoke and Low Temperature Egg

20 €

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

29 €

VIEIRAS A LA PLANCHA CON CREMA DE ALCACHOFAS Y CAVIAR
Grilled Scallops, Artichokes Cream & Caviar

29 €

TATAKI DE LOMO DE ATUN CON VERDURITAS Y SALSA PONZU
Tuna Loin Tataki, Vegetables and Ponzu Sauce

22 €

TARTAR DE TERNERA, VINAGRETA ASIATICA Y SALSA EZME
Veal Beef Tartar, Asiatic Dressing and Ezme Sauce

25€

PRINCIPALES

Main Courses

RODABALLO A LA CATALANA

Turbot Catalan style

26 €

RAPE AL CURRY ROJO CON HINOJO

Monkfish Red Curry with Fennel

25 €

CALDERETA DE BOGAVANTE CON VERDURAS BABY Y ARROZ VENERE

Lobster Stew with Baby Vegetables and Venere Rice

39 €

PACCHERI CON RAGU DE SETAS DE TEMPORADA Y ESPUMA DE IDIAZABAL

Paccheri with Local Mushroom Ragu and Idiazabal Mushroom Foam

26 €

RISOTTO DE ALCACHOFA, LIMA Y REGALIZ

Artichoke Risotto, Lime & Liquorice

22 €

MAGRET DE PATO, SALSA DE CIRUELAS Y REMOLACHA

Duck Magret , Plum and Beetroot Sauce

31 €

SOLOMILLO MADURADO, PURE DE SALSIFI Y SALSA DE "TAP DE CORTI"

Matured Sirloin Steak, Salsify Puree and "Tap de Corti" Paprika Sauce

35 €

ENTRECOT DE BLACK ANGUS CON SALSA MADEIRA Y BERNESA (500 GR)

Black Angus Entrecote , Madeira and Bernesa Sauce (500 gr)

55 €

SUPLEMENTO FOIE / Foie Supplement

7€

ACOMPAÑAMIENTOS

Side Dishes

PURE DE PATATA

Mashed Potatoes

8 €

ESPARRAGOS TRIGUEROS, BEARNESA Y CRUJIENTE DE CEBOLLA

Green Asparagus, Bearnaise and Crispy Onion

10 €

BIMI A LA PLANCHA CON AJO Y ACEITE DE OLIVA

Roasted BIMI Broccoli, Olive Oil and Garlic

10 €

PATATAS FRITAS O BONIATO FRITO

French Fries or Sweet Fried Potatoes

6 €

SALTEADO DE VERDURAS DE TEMPORADA

Sautéed Seasonal Veggies

8 €

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

TABLA DE QUESOS BY “SAGLA”, PAN CARASAU
Y MERMELADA DE NARANJA AMARGA

Cheese Board by SAGLA, Carasau Bread
and Bitter Orange Marmalade

28€

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO, SORBETE DE POMELO
Y SALSA DE GIANDUIA

White Chocolate Mousse, Grapefruit Sorbet
& Gianduja Sauce

12 €

TIRAMISU DEL CHEF

Chef's Tiramisu

10 €

PANNA COTTA DE COCO, FRUTA DE LA PASIÓN Y MANGO

Coconut, Passion Fruit & Mango Panna Cotta

9 €

CASTAÑA AL RUM, PERA, HELADO DE AZAFRÁN Y LIMON QUEMADO

Rum Chestnut, Pear, Saffron Ice Cream and Burnt Lemon

15 €

NOI CHEESECAKE

NOI Cheese Cake

12 €

TRUFAS DE CHOCOLATE

Chocolate Truffles

2,5€

HELADOS ARTESANALES

Artisan's Ice cream

9€