

## SNACK MENU

## SNACK

Ostras Gillardeau n3

Natural / *Natural*  
6€ Ud.

Espuma de tomate y chile / *Tomato & Chille Foam*  
7€ Ud.

Bearnesa graten / *Béarnaise Sauce Graten*  
7€ Ud.

Jamon iberico 100% bellota 90g  
*100% Acorns Iberian Ham 90g*  
33€

Tabla de embutidos ibericos  
*Iberian Cured Meats Board*  
28€

Tabla de quesos BY SAGLA  
*Chesses Board By SAGLA*  
28€

Croquetas del dia, 2 ud  
*Croquettes of the Day, 2 Pieces*  
6€

Anchoas 00 del Cantabrico, con Pan de Cristal y Mantequilla  
North Sea "Cantabrico" Anchovies 00, with Cristal Bread and  
Butter  
6€ Ud.

Falafel con salsa tzatziki  
*Falafel with Tzatziki Sauce*  
12€

Hummus con pan pita  
*Hummus with Pita Bread*  
12€

## **Nacarii Eco Riofrio 30gr**

Nuez, ahumado y salino - Gris con matices satinados  
Nutty, smoky and saline - Grey & satin shades  
2.8-3mm

## **Excelsius Ossetra Eco Riofrio 20gr**

Nuez, mantequilla y salino - Perlado con reflejos luminosos  
Nutty, buttery and saline - Pearlescent with luminous highlights  
+ de 3mm

## **Beluga Huso-Huso 30gr**

Fresco, mineral y salino - Gris y Negro  
Fresh, mineral and saline - Grey & Black  
3.5mm

## CAVIAR

El caviar se sirve con blinis, crème fraîche y eneldo

*Caviar is served with blinis, crème fraîche, & dill*

### CAVIAR SELECCIÓN / CAVIAR SELECTION

Nacarii Eco Riofrio - 80€

Excelsius Ossetra Eco Riofrio – 100€

Beluga “Huso Huso” – 180€

### 2 COPAS DE RUINART BRUT / 2 GLASSES OF RUINART BRUT

Nacarii Eco Riofrio - 110€

Excelsius Ossetra Eco Riofrio – 130€

Beluga “Huso Huso” – 210€

### BOT. RUINART BRUT/ BOT. RUINART BRUT

Nacarii Eco Riofrio - 190€

Excelsius Ossetra Eco Riofrio – 210€

Beluga “Huso Huso” – 290€

Mini burger de pollo karaage, wakame, pepino encurtido,  
patatas fritas y mayo trufa

*Chicken karaage mini burger, wakame, pickled cucumber,  
french fries & mayo truffle*

10€

Coliflor asada con salsa de romesco y granada

*Roasted cauliflower & romesco sauce and pomegranate*

8€

Burrata, “salmorejo”, alcachofa y pipas de calabaza

*Burrata, tomatoes cream, artichoke & pumpkin seeds*

18€

Dim sum de marisco con ponzu de ajillo

*Seafood dim sum & garlic ponzu*

18€

Langostinos rebozados en panko con salsa sweet-chilli

*Panko battered prawns & sweet-chilli sauce*

3 ud. / 12€

5 ud. / 20€

Ensamada con foie gras y anguila ahumada

*Ensamada with foie gras and smoked eel*

25€

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€

Cheese burger con patatas fritas  
*Beef Cheese Burger & French Fries*  
28€

Hamburguesa vegana de alubia negra, boniato al curry y cacahuete,  
con boniatos fritos  
*Vegan Burger (black beans, sweet potato, curry and peanuts)*  
*& fried sweet potatoe*  
20€

Ensalada NOI con lechuga, aceitunas taggiasca, crutones, alcachofas,  
semillas de calabaza, coliflor y tomate cherry  
*NOI salad with lettuce, Italian black olives, croutons, artichoke,*  
*pumpkins seeds, cauliflower and cherry tomato*

Vegetariana  
*Vegetarian*  
18€

Pollo  
*Chicken*  
24€

Consultenos por las opciones de postre  
*Feel free to ask us for our dessert*

Pizza Margherita  
*Margherita Pizza*  
18€

Pizza Vegetariana  
*Vegetarian Pizza*  
20€

Pizza con Peperoni  
*Peperoni Pizza*  
20€