

Room service 11:00-22:30

Croquetas de pollo asado y sus verduras al curry rojo (6und) 18€ (gluten, lactosa)

Roasted chicken and vegetable croquettes with red curry (gluten, lactose)

.

Jamón de bellota 100% con pan cristal y tomate de ramallet 36€ (gluten)

Iberian ham 100% acorn-fed with crystal bread and ramallet tomato (gluten)

.

Ensalada de burrata y mango con nueces y pesto casero de albahaca 23€ (frutos secos, lactosa, sulfitos)

Burrata and mango salad with walnuts and homemade basil pesto (nuts, lactose, sulphites)

.

Nuestra ensalada César a la brasa 18€ (gluten, huevo, pescado, lactosa)

(Lechuga romana al grill, croutons de anchoa y parmesano 60 meses)

Our grilled Caesar salad (gluten, egg, fish, lactose)

(Grilled romaine lettuce, anchovy croutons and 60-month parmesan cheese)

.

Tartar de atún rojo y aguacate con mayonesa de kimchi 30€ (gluten, pescado, sésamo, soja)

Bluefin tuna and avocado tartar with kimchi mayonnaise (gluten, fish, sesame, soy)

.

Tartar de solomillo de ternera con mayonesa de chipotle 26€ (gluten, huevo, mostaza, pescado, soja)

Beef tenderloin tartar with chipotle mayonnaise (gluten, egg, mustard, fish, soy)

.

Taco de pulpo asado y kimchi casero (col fermentada y zanahoria) 10€/und (gluten, lactosa, pescado)

Grilled octopus taco with homemade kimchi (fermented cabbage and carrot) (gluten, lactose, fish)

.

Taco de cerdo ibérico 9€/und (gluten, lactosa)

Iberian pork taco (gluten, lactose)

Pescado del día (pregunte por nuestra sugerencia) S.P.M.

Fish of the day (please ask us for our suggestion)

.

Carrillera de ternera con puré de boniato asado al jengibre y reducción de tinto y coco 26€ (sulfitos, gluten, apio)

Beef cheek with ginger-roasted sweet potato puree and red wine and coconut reduction (sulphites, gluten, celery)

.

Chuletón de ternera nacional madurada con patatas fritas y pimientos de Padrón 75€/kg

Matured national beef ribeye steak with french fries and Padrón peppers

Para terminar / To finish

Tarta hojaldrada de manzana con helado de vainilla 10€ (gluten, lactosa, huevo)

Apple tart with vanilla ice cream (gluten, lactose, egg)

.

Coulant de chocolate con helado de caramelo salado 8€ (gluten, lactosa, huevo)

Chocolate coulant with salted caramel ice cream (gluten, lactose, egg)

.

Trufas de chocolate al 70% 3,50€/und (lactosa)

Chocolate truffles 70% (lactose)

.

Helados italianos artesanos 3 bolas 9€ (lactosa en helados)

Ricota, Vainilla, Pistacho, Caramelo salado, Chocolate, Sorbete limón, Sorbete Mango

Artisan Italian ice cream 3 scoops (lactose in ice cream)

Ricotta, Vanilla, Pistachio, Salted Caramel, Chocolate, Lemon Sorbet, Mango Sorbet