Menu

Carta

TO NIBBLE & SHARE
PARA PICAR Y COMPARTIR

Crystal bread with tomato and extra virgin olive oil (4 pcs) Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra (4 u.)	6,00 € 1
100% acorn-fed Iberian ham (100 g) Jamón ibérico 100% de bellota (100 g)	38,00 €
00 Cantabrian anchovies with extra virgin olive oil (4 pcs) Anchoas 00 del Cantábrico con AOVE (4 u.)	8,00 € 3
Iberian ham croquette (1 pc) Croqueta de jamón ibérico (1 u.)	2,50 € 1 · 2 · 7
Prawn and corvina croquette with saffron mayonnaise (1 pc) Croqueta de gambas y corvina con mayonesa de azafrán (1 u.)	3,00 € 1 · 2 · 3 · 4 · 7
Smoked rock mussels Mejillones de roca ahumados	14,50 € 14
Foie gras mi-cuit with nut crumble, blueberry jam and toast Foie mi-cuit con crumble de frutos secos, mermelada de arándanos y tostadas	19,00 € 1 · 8
Our take on patatas bravas with Asian sauces and roasted garlic mayonnaise Nuestra versión de bravas con salsas orientales y mayonesa de ajos escalivados	8,50 € 1 · 2 · 6 · 8
Mango and curry hummus with Greek yoghurt, sesame and pitta bread Hummus de mango y curry con yogur griego, sésamo y pan de pita	13,50 € 1 · 7 · 11
Andalusian-style fried squid with citrus mayonnaise Calamares a la andaluza con mayonesa cítrica	19,00 € 1 · 2 · 14
Queen scallops with garlic and parsley Zamburiñas con ajo y perejil	18,00 € 14
Poached eggs with peas and caramelised onion black pudding Huevos poché con guisantes y morcilla de cebolla caramelizada	15,00 € 1 · 2
Griddled wedge clams with garlic, parsley and white pepper Tellinas a la plancha con ajo, perejil y pimienta blanca	17,50 € 14
Panko-breaded prawns with our take on sweet chilli and mango sauce Gambas rebozadas con panko y nuestra versión de salsa sweet chilli y mango	14,00 € 1 · 2 · 4 · 6

STARTERS
ENTRANTES

Bluefin tuna tartare with avocado, mango, tobiko, tamarind and miso gel, and toast Tártar de atún rojo con aguacate, mango, tobiko, gel de tamarindo y miso, y tostadas	19,50 € 1 · 3 · 6 · 12
Tempura artichokes with 100% acorn-fed Iberian ham and our take on romesco sauce Alcachofas en tempura con jamón ibérico 100% de bellota y nuestra versión de salsa romesco	21,00 € 1 · 2 · 8 · 12
Breaded brie salad with figs, sun-dried tomato, rocket, walnuts and honey mustard vinaigrette Ensalada de queso brie rebozado con higos, tomate seco, rúcula, nueces y vinagreta de miel y mostaza	17,50 € 1 · 2 · 7 · 8 · 10 · 12
Seafood soup with pepper and saffron mayonnaise, and coca bread Sopa de marisco con mayonesa de pimientos y azafrán, y pan de coca	23,50 € 1 · 2 · 3 · 4 · 6 · 9 · 14
Giant three-meat cannelloni with Comté cheese béchamel Canelón gigante de tres carnes con bechamel de queso comté	23,50 € 1 · 2 · 7 · 12
Galician-style octopus with potato parmentier, Padrón peppers and paprika oil Pulpo a la gallega con parmentier de patata, pimientos del Padrón y aceite de pimentón	23,50 € 7 · 14

FROM THE SEA
DEL MAR

Cuttlefish rice with ñora peppers and langoustines — 26,50 €
Arroz de sepia con ñoras y cigalas
3 · 4 · 14

Black rice with red prawns and queen scallops — 31,50 €
Arroz negro con gambas rojas y zamburiñas
3 · 4 · 14

Griddled squid with panadera potatoes, caramelised onion, garlic and parsley — 24,50 €
Calamar a la plancha con patatas panadera, cebolla caramelizada, ajo y perejil
14

Monkfish and prawn curry with coconut milk, saffron basmati rice, yoghurt and cashews — 27,00 €
Curry de rape y gambas con leche de coco, arroz basmati azafranado, yogur y anacardos
1 · 3 · 4 · 7 · 8 · 10

Sea bass supreme in green sauce with clams, asparagus and capers — 26,50 €
Suprema de lubina en salsa verde, almejas, espárragos y alcaparras
1 · 14

Turbot with baby potatoes, spinach and beurre blanc sauce with wild salmon roe — 34,00 €
Rodaballo con patatas baby, espinacas y salsa beurre blanc con caviar de salmón salvaje
3 · 7

Fish of the day — Market price (Según mercado)
Pescado de lonja
3

FROM THE LAND
DE LA TIERRA

Mountain rice with seasonal mushrooms, artichokes and flambéed pork jowl — 26,50 €
Arroz de montaña con setas de temporada, alcachofas y papada flambeada
6

Beef tenderloin Rossini with potato parmentier, pan-seared foie gras and truffle — 29,50 €
Solomillo estilo Rossini con parmentier de patata, foie poêlé y trufa
7 · 12

Traditional steak tartare with butter and toast — 24,50 €
Steak tartar tradicional con mantequilla y tostadas
1 · 2 · 3 · 7 · 10

Slow-cooked mature beef rib with truffled parmentier, pistachios and Oldiblá sauce — 28,00 €
Costilla de vaca vieja a baja temperatura con parmentier trufado, pistachos y salsa Oldiblá
7 · 8 · 10 · 12

Crispy duck breast with creamy roasted sweet potato, port sauce and almonds — 24,50 €
Magret de pato crujiente con cremoso de boniato asado, salsa de oporto y almendras
8

Beef tomahawk (1 kg) on volcanic stone — 82,00 €
Tomahawk de ternera (1 kg) a la piedra volcánica

DESSERTS
POSTRES

Creamy cheesecake with berry jam and crumble — 8,00 €
Cheesecake cremoso con mermelada de frutos del bosque y crumble
1 · 2 · 7

Butter croissant pudding with crème anglaise and cinnamon — 9,00 €
Pudin de cruasán de mantequilla con crema inglesa y canela
1 · 2 · 7

Syrniki (3 pcs) with natural yoghurt and red berries — 12,00 €
Syrniki (3 u.) con yogur natural y frutos rojos
1 · 2 · 7

Belgian chocolate nemesis with crème fraîche and strawberries — 9,00 €
Némesis de chocolate belga con crème fraîche y fresas
2 · 7

Apple and raspberry crumble with vanilla ice cream — 9,00 €
Crumble de manzana y frambuesa con helado de vainilla
1 · 7

Mango pavlova — 8,50 €
Pavlova de mango
2 · 7

Golden kiwi cream with mint and crumble — 8,00 €
Cremoso de kiwi Golden con menta y crumble
1 · 7

Homemade ice cream (2 scoops) — 6,00 €
Helados de la casa (2 u.)
1 · 2 · 7

SIDES
GUARNICIONES

French fries Patatas fritas	6,00 €
Potato parmentier Parmentier de patata	6,00 € 7
Saffron basmati rice Arroz basmati azafranado	6,00 € 7
Padrón peppers Pimientos del Padrón	8,00 €
Sautéed vegetables Verduritas salteadas	6,00 € 6 · 11

EXTRAS
SUPLEMENTOS

Bread service Servicio de pan	2,00 € 1
Aioli Alioli	1,50 € 2
Mayonnaise / ketchup Mayonesa / kétchup	1,50 € 2
Toast Tostadas	1,50 € 1
Pitta bread Pan de pita	2,50 € 1

ALLERGENS / ALÉRGENOS **1 Gluten** / Gluten **2 Egg** / Huevo **3 Fish** / Pescado **4 Crustaceans** / Crustáceos **5 Peanuts** / Cacahuetes **6 Soy** / Soja **7 Milk** / Leche **8 Tree nuts** / Frutos de cáscara **9 Celery** / Apio **10 Mustard** / Mostaza **11 Sesame** / Sésamo **12 Sulphites** / Sulfitos **13 Lupin** / Altramuces **14 Molluscs** / Moluscos