



Food allergens Alérgenos alimentarios

Gluten	Egg	Fish	Crustaceans	Peanuts	Soy	Celery
Gluten	Huevo	Pescado	Crustáceos	Cacahuetes	Soja	Apio
Milk	Walnuts	Mustard	Sesame	Sulfites	Lupine	Mollusks
Leche	Nueces	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Lupino	Moluscos

TO NIBBLE & TO SHARE PARA PICAR Y COMPARTIR

Crystal bread with tomato and extra virgin olive oil (4 uni.) 6,00€
Pan de cristal con tomate y aceite de oliva extra virgen (4 uni.)

100% acorn-fed Iberian ham (100 gr) 38,00€
Jamón ibérico 100% de bellota (100 gr)

Cantabrian anchovies OO with AOVE (4 uni.) 8,00€
Anchoas OO del cantábrico con AOVE (4 uni.)

Iberian ham croquette (1 uni.) 2,50€
Croqueta de jamón ibérico (1 uni.)

Shrimp and white sea bass croquette with saffron mayonnaise (1 uni.) 3,00€
Croqueta de gambas y corvina con mayonesa de azafrán (1 uni.)

Smoked rock mussels 14,50€
Mejillones de roca ahumados

Foie mi-cuit, nut crumble, blueberry jam and toasts 19,00€
Foie mi-cuit, crumble de frutos secos, mermelada de arándanos y tostadas

Our version of potatoes bravas with oriental sauces and roasted garlic mayonnaise 8,50€
Nuestra versión de bravas con salsas orientales y mayonesa de ajos escalivados

Mango and curried hummus with greek yogurt, sesame seeds and pita 13,50€
Hummus de mango y curry con yogur griego, sésamo y pan de pita

Andalusian-style calamari with citrus mayonnaise 19,00€
Calamares a la andaluza con mayonesa cítrica

Scallops with garlic and parsley 18,00€
Zamburiñas con ajo y perejil

Clams curry 18,00€
Almejas al curry

Griddled wedge clams with confit garlic oil 17,50€
Tallarinas a la plancha con aceite de ajo confitado

Chicken wings marinated with asian spices and allumette potatoes 14,00€
Alitas de pollo marinadas con especias asiáticas y patatas paja

Breaded prawns with panko and our version of sweet chili and mango sauce 14,00€
Gambas rebozadas con panko y nuestra versión de salsa sweet chilli y mango

Pulled pork brioche with hoisin sauce and pickles (2 uni.) 10,00€
Brioche de pulled pork con salsa hoisin y encurtidos (2 uni.)



STARTERS ENTRANTES

-  Salmon tartare with soy mayonnaise, tobiko, wakame seaweed and avocado cream 19,50€
Tártar de salmón con mayonesa de soja, tobiko, algas wakame y cremoso de aguacate
-  Caesar salad with breaded beef picanha, crispy bacon, croutons and parmesan cheese 18,00€
Ensalada César con picaña de ternera rebozada, bacon crujiente, crutons y parmesano
-  Burrata salad with avocado, cherry tomatoes, arugula and genovese pesto 17,50€
Ensalada de burrata con aguacate, tomates cherry, rúcula y pesto genovesa
-  Strawberry gazpacho with blackberries, almonds and mint 14,00€
Gazpacho de fresa con moras, almendras y menta
-  Raw Bluefin tuna with passion fruit emulsion and crunchy garlic, onion and ginger 22,50€
Crudo de atún Bluefin con emulsión de maracuyá y crujientes de ajo, cebolla y jengibre
-  Galician-style octopus with potato parmentier, padrón peppers and paprika oil 23,50€
Pulpo estilo gallega con parmentier de patata, pimientos del padrón y aceite de pimentón

OF THE SEA DEL MAR

-  Cuttlefish rice with dried red peppers and crayfish 26,50€
Arroz de sepia con ñoras y cigalas
-  Black rice with squid and squid ink aioli 28,50€
Arroz negro con calamar y alioli de su tinta
-  Flambéed lobster rice stew (minimum 2 persons) 45,00€
Arroz caldoso de bogavante flambeado (mínimo 2 personas)
-  Monkfish and prawn curry with coconut milk, saffron basmati rice, yogurt and cashews 27,00€
Curry de rape y gambas con leche de coco, arroz basmati azafranado, yogur y anacardos
-  Supreme cut of sea bass in green sauce, clams, asparagus and capers 26,50€
Suprema de lubina a la salsa verde, almeja, espárragos y alcaparras
-  Turbot with baby potatoes, spinach, beurre blanc sauce and wild salmon caviar 34,00€
Rodaballo con patatas baby, espinacas, salsa beurre blanc y caviar de salmón salvaje
-  Fish from the market (price according to market)
Pescado de lonja (precio según mercado)

OF THE EARTH DE LA TIERRA

-  Sirloin steak Rossini style, with potato parmentier, foie gras and truffle 29,50€
Solomillo estilo Rossini, con parmentier de patata, foie poele y trufa
-  Traditional steak tartare with butter and toast 24,50€
Steak tartar tradicional con mantequilla y tostadas
-  Crispy Iberian pork belly, flavored apple confit, mustard and honey sauce 22,50€
Crujiente de tocino ibérica, confit de manzana aromatizada, salsa de mostaza y miel
-  Crispy duck breast with creamy roasted sweet potato, port wine sauce and pistachios 24,50€
Magret de pato crujiente con cremoso de boniato asado, salsa oporto y pistachos
- Tomahawk ribeye steak (1kg) on volcanic stone 82,00€
Tomahawk de ternera (1kg) en piedra volcánica



SIDE DISHES GUARNICIONES



Patates fregides 6,00€
Patatas fritas

 Potato parmentier 6,00€
Parmentier de patata

 Saffron basmati rice 6,00€
Arroz basmati azafranado

Padrón peppers 8,00€
Pimientos de padrón

  Sautéed vegetables 6,00€
Verduritas salteadas



SUPPLEMENTS SUPLEMENTOS



 Bread service 2,00€
Servicio de pan

 Alioli 1,50€
Alioli

 Mayonnaise / Ketchup 1,50€
Mayonesa / Ketchup

 Toasts 1,50€
Tostadas

 Pita bread 2,50€
Pan pita



DESSERTS POSTRES



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

   Butter croissant pudding with condensed milk cream and cinnamon 9,00€
Pudding de croissant de mantequilla con crema de leche condensada y canela

   Syrniki (3 uni.) with natural yogurt and red berries 12,00€
Syrniki (3 uni.) con yogur natural y frutos rojos

  Belgian chocolate nemesiis with crème fraîche and strawberries 9,00€
Nemesiis de chocolate belga con crème fraîche y fresas

  Passion fruit cream brûlée 8,00€
Crema brûlée de maracuya

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

  Pavlova with mango 8,50€
Pavlova de mango

  Homemade ice cream (2 uni.) 6,00€
Helados de la casa (2 uni.)