



Bread service (per portion) 2,00€
Servicio de pan (por ración)



TO NIBBLE & TO SHARE PARA PICAR Y COMPARTIR



Crystal bread with tomato and extra virgin olive oil (3 uni.) 6,00€
Pan de cristal con tomate y aceite de oliva extra virgen (3 uni.)

100% acorn-fed Iberian ham (100 gr) 32,00€
Jamón ibérico 100% de bellota (100 g)

Cantabrian anchovies OO with coca bread and grilled vegetables (2 uni.) 18,00€
Anchoas OO del cantábrico con pan de coca con escalivada de verduras (2 uni.)

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

Shrimp and crab 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, fig jam, nut crumble and toasts 16,00€
Foie mi-cuit, mermelada de higos, crumble de frutos secos y tostadas

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

Mango and curry 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 18,00€
Calamares a la andaluza con mayonesa cítrica

Scallops with garlic and parsley 17,00€
Zamburiñas con ajo y perejil

Prawns breaded with panko and our version of sweet chili and mango sauce 13,50€
Gambas rebozadas con panko y nuestra versión de salsa sweet chilli y mango



STARTERS ENTRANTES



Salmon tartare with soy mayonnaise, tobiko, wakame seaweed and avocado cream 18,50€
Tártar de salmón con mayonesa de soja, tobiko, algas wakame y cremoso de aguacate

Roasted pumpkin cream with poached egg and parmesan croutons 13,00€
Crema de calabaza asada con huevo poché y picatostes de parmesano

Smoked eggplant with mini burrata, cherry tomatoes, confit garlic, pistachios and Himalayan salt 14,50€
Berenjena ahumadas con mini burrata, tomates cherris, ajo confitado, pistachos y sal de Himalaya

Red tuna brioche with mango, avocado, tamarind emulsion and ponzu (2 uni.) 16,00€
Brioche de atún rojo con mango, aguacate, emulsión de tamarindo y ponzu (2 uni.)

Beef Smash Burger with croissant, comté cheese, caramelized onion, Deluxe sauce and chips 23,50€
Smash Burger de buey con croissant, comté, cebolla caramelizada, salsa Deluxe y fritas

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 24,50€
Arroz de sepia con ñoras y cigalas

Black rice with cod cheeks and its pil-pil sauce 26,50€
Arroz negro con cocochas de bacalao y su pil-pil

Soupy rice with blue crab from the Ebro Delta and sea cucumbers 29,00€
Arroz caldoso de cangrejo azul del Delta del Ebro y espardeñas

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

Giant cannelloni with langoustine and sea bass 23,50€
Canelón gigante de cigala y lubina

Fish from the market (price according to market)
Pescado de lonja (precio según mercado)



OF THE EARTH DE LA TIERRA



Crispy slow-cooked Iberian pork, smoked eggplant and mango chutney 22,50€
Secreto ibérico a baja temperatura crujiente, berenjena ahumada y chutney de mango

Sirloin steak Rossini style, with potato parmentier, foie gras and truffle 27,50€
Solomillo estilo Rossini, con parmentier de patata, foie poele y trufa

Beef meatballs stuffed with truffled cheese, sweet potato puree, Oporto and pistachios 23,50€
Albóndigas de ternera rellenas de queso trufado, puré de boniato, Oporto y pistachos

Traditional steak tartare with butter and toast 23,50€
Steak tartar tradicional con mantequilla y tostadas

Crispy duck breast with creamy roasted carrot, wine reduction with cranberries and currants 24,50€
Magret de pato crujiente con cremoso de zanahoria asada, reducción de vino con arándanos y grosella

Marinated poussin with coriander butter and basmati rice 23,50€
Picantón de pollo marinado, con mantequilla de cilantro y arroz basmati

Large steak with french fries, padrón peppers and Himalayan salt 70,00€
Chuletón de ternera con patatas fritas, pimientos del padrón y sal de Himalaya



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 custard and cinnamon 9,00€
Pudding de croissant de mantequilla con crema inglesa y canela

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

Burnt pineapple tarts with Baileys 9,50€
Tartaletas de piña quemada con Baileys

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.)