

## ENTRANTES

### PESCADO/ FISH

CEVICHE DE LUBINA, MANGO, ESPÁRRAGOS VERDES, SALICORNIA SEABASS CEVICHE, MANGO, GREEN ASPARGUS, SALICORNIA	13
TARTARE DE LANGOSTINOS, LONCHAS DE ATÚN, FILO, WASABI <i>PRAWN TARTAR, TUNA SLICES, FILO PASTRY, WASABI</i>	13
SALMÓN MARINADO, REMOLACHA, GUISANTES, BERROS, ESPUMA DE GINEBRA/TÓNICA <i>MARINATED SALMON, BEETROOT, GARDEN PEAS, WATERCRESS, G&amp;T FOAM</i>	12, <sup>5</sup>
6 OSTRAS; NATURALES Ó CON GRANIZADO DE SOJA, SAKE & CÍTRICOS <i>6 OYSTERS; NATURAL OR WITH A CITRUS, SAKE &amp; SOY ICE CRUSH</i>	15

### CARNE/ MEAT

LONCHAS FINAS DE LOMO ALTO AHUMADO CON CEBOLLA; CRUJIENTE, ASADA & PURÉ <i>SMOKED RIB-EYE; THIN SLICES WITH ONION; CRUNCHY, BAKED &amp; PUREED</i>	13
TERRINA DE HÍGADO DE PATO, MAGRET DE PATO AHUMADO, PEDRO XIMENEZ REDUCIDO <i>TERRINE OF DUCKLIVER, SMOKED DUCKBREAST, REDUCTION OF PEDRO XIMENEZ</i>	15
CODORNICES, BACON, CEBOLLINO, MESCLÚN, MIEL <i>QUAILS, BACON, CHIVES, MESCLUN, HONEY</i>	13

### VEGETARIANO/ VEGETARIAN

QUESO BURRATA, TOMATITOS CHERRY, ALBAHACA, ESTRAGÓN, ARROZ CRUJIENTE <i>BURRATA CHEESE, CHERRY TOMATOES, BASIL, TARRAGON, CRUNCHY RICE</i>	12, <sup>5</sup>
TARTARE DE REMOLACHA, NARANJA, QUESO DE CABRA, ACETO BALSÁMICO <i>BEETROOT TARTARE, ORANGE, GOAT'S CHEESE, BALSAMIC VINEGAR</i>	9
ENSALADA CON VERDURAS PARILLADAS, CÍTRICO, PICATOSTES, ACEITE ARBEQUINA <i>SALAD WITH GRILLED VEGETABLES, CITRUS, CROUTONS, ARBEQUINA OLIVE OIL</i>	12

## SEGUNDOS

### CARNE/ MEAT

LOMO ALTO "DRY AGED", "HASH BROWN", ESPÁRRAGOS VERDES, SALSA CHIMICHURRI & BÉARNESA (2 PERSONAS) <i>RIB EYE, DRY AGED, HASH BROWN, GREEN ASPARAGUS, CHIMICHURRI &amp; BEARNAISE SAUCE (2 PERSONS)</i>	55
PANCETTA IBÉRICA, SECRETO IBÉRICO, EMULSIÓN DE REMOLACHA, BROCOLINI, SALSA DE LICORICE <i>IBERIAN PORK BELLY, SECRETO IBÉRICO, BEETROOT EMULSION, BROCOLINI, LICORICE SAUCE</i>	23, <sup>5</sup>
MAGRET DE PATO, NOODLES ASIÁTICOS, MISO, VERDURAS SALTEADAS, ESPUMA DE LIMA KAFFIR <i>DUCKBREAST, CHINESE NOODLES, MISO, SALTEÉD VEGETABLES, FOAM OF KAFFIR LIME</i>	23, <sup>5</sup>
PALETILLA & CHULETAS DE CORDERO, HIERBAS, ESPUMA DE PATATAS, JUDÍAS VERDES, SALSA DE TRUFA <i>LAMB SHOULDER &amp; LAMB RACK, HERBS, POTATO FOAM, GREEN BEANS, TRUFFLE SAUCE</i>	27, <sup>5</sup>

### PESCADO/ FISH

FILETE DE RAPE, SÁLVIA, PATA NEGRA, SALSA CREMOSA DE AZAFRÁN <i>FILLET OF MONK FISH, SAGE, PATA NEGRA HAM, CREAMY SAFFRON SAUCE</i>	24
DORADA, EPINÁCAS, GNOCCHI, SALSA DE ALBAHACA <i>SEA BREAM, SPINACH, GNOCCHI, BASIL SAUCE</i>	22
FILETE DE CORVINA, VIEIRAS, GUISANTES, SALSA DE LIMÓN & MANTEQUILLA <i>CORVINA FILLET, SCALLOPS, PEAS, BUTTER LEMON SAUCE</i>	24

### VEGETARIANO/ VEGETARIAN

RISOTTO, CHAMPIÑONES, GUISANTES, TRUFA <i>RISOTTO, MUSHROOMS, GREEN PEAS, TRUFFLE</i>	21
GNOCCHI, SALSA CREMOSA DE QUESO TORTA DEL CASAR, JUDÍAS VERDES, QUESO PARMESANO <i>GNOCCHI, CREAM SAUCE OF TORTA DEL CASAR CHEESE, GREEN BEANS, PARMESAN CHEESE</i>	20

"En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011, le informamos que tiene a su disposición información sobre el contenido en alérgenos de todos nuestros platos, rogamos solicite dicha información al personal del restaurante."

*"In compliance with EU Regulation N° 1169/2011, information on the allergen content of our dishes is available. Please ask your waiter for this information"*

"Este establecimiento sigue el REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre sobre Parasitosis por Anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades."

*"This establishment complies with Royal Decree 140/2006 of 1st of December regarding Parasitic Anisakis in fish products for those establishments supplying food for final consumption to individuals or groups".*

## POSTRES

TARTA DE QUESO, MANGO, CHOCOLATE NEGRO <i>CHEESECAKE, MANGO, DARK CHOCOLATE</i>	8
“MADELEINES”, CREMA DE YOGURT, FRUTAS DEL BOSQUE, SORBETE DE FRUTAS DEL BOSQUE <i>“MADELEINES”, YOGHURT CRÈME, FORREST FRUIT, FOREST FRUIT SORBET</i>	10
MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO, FRESAS MARINADAS, VAINILLA, SORBETE DE FRAMBUESAS <i>WHITE CHOCOLATE MOUSSE, MARINATED STRAWBERRIES, VANILLA, RASPBERRY SORBET</i>	8
TARTA DE MANZANA HOLANDESA, HELADOS DE VAINILLA, NATA <i>DUTCH APPLE PIE, VANILLA ICE CREAM, CREAM</i>	8, <sup>5</sup>
TABLA DE QUESO: 4 QUESOS DIFERENTES & HIGO MARINADO <i>CHEESE PLATTER: 4 DIFFERENT CHEESES &amp; MARINATED FIG</i>	12

## VINOS DE POSTRE

	Botella	Copa
OLIVEROS NARANJA 50	16	5
SAUTERNES - CHATEAU VIOLET LAMOTHE	21	7
PEDRO XIMENEZ – BODEGA ALVEAR		3, <sup>5</sup>
MAESTRO MOSCATEL – BODEGA CHINCILLA, RONDA	15	5

## DIGESTIVOS Y CAFÉ

CAFÉ AMERICANO / CAFÉ SOLO <i>COFFEE / ESPRESSO</i>	1, <sup>75</sup>
TÉ / INFUSIONES <i>TEA / INFUSIONS</i>	1, <sup>75</sup>
CAPPUCCINO / CAFÉ CON LECHE / SOMBRA <i>CAPPUCCINO / COFFEE WITH MILK / SOMBRA</i>	2
CAFÉ IRLANDÉS / FRANCÉS ETC. <i>IRISH COFFEE / FRENCH COFFEE ETC.</i>	6, <sup>5</sup>
MAGNO	4
TORRES 10 AÑOS	5
CARLOS I GRAN RESERVA	8
JAIME I	21
HENNESSEY VS	8
REMY MARTIN VSOP	10
REMY MARTIN XO	21

"En cumplimiento del Reglamento (UE) Nº 1169/2011, le informamos que tiene a su disposición información sobre el contenido en alérgenos de todos nuestros platos, rogamos solicite dicha información al personal del restaurante."

"In compliance with EU Regulation Nº 1169/2011, information on the allergen content of our dishes is available. Please ask your waiter for this information"

"Este establecimiento sigue el REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre sobre Parasitosis por Anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades."

"This establishment complies with Royal Decree 140/2006 of 1st of December regarding Parasitic Anisakis in fish products for those establishments supplying food for final consumption to individuals or groups".