

ENTRANTES

PESCADO/ FISH

SALMÓN AHUMADO, AGUACATE, HUEVO ESCALFADO & FRITO, CRÈME FRAÎCHE 12
SMOKED SALMON, AVOCADO, POACHED & FRIED EGG, CRÈME FRAÎCHE

VIEIRA, ATÚN, SÉSAMO, CREMA DE ARROZ, SALSITA ASIÁTICA 14
SCALLOP, TUNA, SESAME SEEDS, RICE CREAM, ASIAN STYLE DRESSING

CEVICHE DE CORVINA, SALICORNIA, MAYONESA DE TOMATES & PIPIRANA 12⁵
CEVICHE OF "CORVINA", SALICORNIA, TOMATO MAYONNAISE, PIPIRANA SALAD

6 OSTRAS RIZADAS NATURALES DE GALICIA 15
6 NATURAL OYSTERS FROM GALICIA

CARNE/ MEAT

'VITELLO TONATO', LONCHAS FINAS DE TERNERA, TARTAR DE ATÚN, MAYONESA DE ATÚN 12⁵
"VITELLO TONATO", THINLY SLICED VEAL, TUNA TARTARE, TUNA MAYONNAISE

ROLLO DE PRIMAVERA CON POLLO ESTILO ASIÁTICO, VERDURAS AGRIDULCES, PEPINO WASABI, WÁKAME 10
SPRING ROLL WITH ASIAN STYLE CHICKEN, SWEET & SOUR VEGETABLES, WASABI CUCUMBER, WÁKAME

HIGADO DE PATO A LA PLANCHA, COMPOTA DE MANGO, PIMIENTA SZECHUAN 14,5
FRIED DUCK LIVER, MANGO COMPÔTE, SZECHUAN PEPPER

VEGETARIANO/ VEGETARIAN

TERRINA DE QUESO DE CABRA, TRUFA, FRUTOS SECOS, ESPÁRRAGOS VERDES, NUECES, SIROPE DE PX 12⁵
GOAT'S CHEESE TERRINE, TRUFFLE, DRIED FRUITS & NUTS, GREEN ASPARAGUS, WALNUTS, PX SYRUP

ZOQUE DE ZANAHORIA EN RAMA, POLVO DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, HUEVO DURO 8
COLD CARROT SOUP, POWDER OF EXTRA VIRGEN OLIVE OIL, HARD BOILED EGG

QUESO BURRATA, TOMATES, ALBAHACA, PIÑONES 11
BURRATA CHEESE, TOMATO, BASIL, PINE KERNELS

SEGUNDOS

CARNE/ MEAT

CHATEAUBRIAND, VERDURAS DE LA PLANCHA, HASH BROWN, SALSA BÉARNESA , CHIMICHURRI (2 PERSONAS) 55
CHATEAUBRIAND, GRILLED VEGETABLES, HASH BROWN, BEARNAISE SAUCE, CHIMICHURRI (2 PERSONS)

FILETE DE AGUJA, PATATAS ROSEVAL, VERDURAS DE LA TEMPORADA, SALSA DE TRUFA 21⁵
BLADE STEAK, ROSEVAL POTATOES, SEASONS VEGETABLES, TRUFFLE SAUCE

PRESA IBERÍCA, MORCILLA IBÉRICA, ZANAHORIAS, GUISANTES, SALSA DE ESPECIAS 22⁵
"PRESA IBERÍCA", IBERIAN BLACKPUDDING, CARROTS, GARDEN PEAS, SPICED SAUCE

PESCADO/ FISH

FILETE DE CORVINA, CEBOLLA BLANCA, CRUJIENTE DE AJO, MANTEQUILLA DE AZAFRAN 23
FILET OF "CORVINA", FRESH ONION, GARLIC CRUNCH, SAFFRON BUTTER

FILETE DE BACALAO, PATATAS NUEVAS, FINAS HIERBAS, VERDURAS VERDES, JUS DE VEAU 22
FILLET OF COD, NEW POTATOES, HERBS, GREEN VEGETABLES, JUS DE VEAU

FILETE DE SALMÓN, ARROZ SALVAJE, VERDURAS SALTEADAS, SALSA ASIÁTICA, AJO FERMENTADO, CHALOTAS 23
SALMON FILLET, WILD RICE, STIR FRIED VEGETABLES, ASIAN STYLE SAUCE, FERMENTED GARLIC, SPRING ONION

VEGETARIANO/ VEGETARIAN

RISOTTO, ZANAHORIA, GUISANTES, HIERBAS FINAS, YEMA DE HUEVO 19
RISOTTO, CARROT, PEAS, FINE HERBS, EGG YOLK

CURRY DE VERDURAS, COLIFLOR FRITO, "RELISH" DE CEBOLLA ROJA DULCE 18
VEGETABLE CURRY, FRIED CAULIFLOWER, SWEET RED ONION RELISH

TAGLIATELA, QUESO BRIE, TOMATE ASADO, ENSALADA DE HINOJO, SALSA DE PIMIENTO ASADO 18
TAGLIATELLE, BRIE CHEESE, BAKED TOMATO, FENNEL SALAD, BAKED RED PEPPER SAUCE

"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

TIRAMISÚ, LICOR 43, GUINDILLA 8
TIRAMISU, LICOR 43, CHILI PEPPER

MOUSSE DE YOGUR, "TIERRA" DE CHOCOLATE, FRESAS, HELADO DE YOGUR 8⁵
YOGHURT MOUSSE, CHOCOLATE, STRAWBERRIES, YOGHURT ICE CREAM

TARTITA DE CHOCOLATE & ALMENDRAS, SORBETE DE MANGO, SALSA DE MALAGA DULCE 9
CHOCOLATE & ALMOND TART, MANGO SORBET," MALAGA DULCE" SAUCE

TARTA DE MANZANA HOLANDESA, HELADOS DE VAINILLA, NATA 8⁵
DUTCH APPLE PIE, VANILLA ICE CREAM, CREAM

TABLA DE QUESO: 4 QUESOS DIFERENTES, HIGO MARINADO 12
CHEESE PLATTER: 4 DIFFERENT CHEESES, MARINATED FIG

VINOS DE POSTRE

	Botella	Copa
LASCAS DE PEDERNAL FRESA (CÁRTAMA, MÁLAGA)	19 ⁵	5
LASCAS DE PEDERNAL NARANJA (CÁRTAMA, MÁLAGA)	19 ⁵	5
LASCAS DE PEDERNAL MOSCATEL (CÁRTAMA, MÁLAGA), 3 MESES BARRICA	19 ⁵	5
LASCAS DE PEDERNAL SYRAH/PETIT VERDOT/CABERNET SAUVIGNON (CÁRTAMA, MÁLAGA), TINTO DULCE, TRES MESES BARRICA	24 ⁵	6 ⁵
OLIVEROS NARANJA (BULLOLLOS PAR DEL CONDADO, HUELVA)	16	4
SAUTERNES - CHATEAU VIOLET LAMOTHE (FRANCIA)	21	7
ALVEAR PEDRO XIMENEZ (MONTILLO, CÓRDOBA)		3 ⁵
CHINCHILLA MAESTRO MOSCATEL (RONDA, MÁLAGA)	16	5

DIGESTIVOS Y CAFÉ

CAFÉ AMERICANO / CAFÉ SOLO 1⁹⁵
COFFEE / ESPRESSO

TÉ / INFUSIONES 1⁹⁵
TEA / INFUSIONS

CAPPUCCINO / CAFÉ CON LECHE / SOMBRA 2²
CAPPUCCINO / COFFEE WITH MILK / SOMBRA

CAFÉ IRLANDÉS / FRANCÉS ETC. 6⁵
IRISH COFFEE / FRENCH COFFEE ETC.

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) 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".