

ENTRANTES

PESCADO/ FISH

POTAJILLO DE LANGOSTINOS, GARBANZOS, CHILI, HINOJO ENCURTIDO 13
SHRIMP STEW, CHICKPEAS, CHILLI, MARINATED FENNEL

VIEIRA, LONCHAS DE SOLOMILLO DE AÑOJO, HÍGADO DE PATO, HUMMUS DE BERENJENAS 12^{.5}
SCALLOP, SLICED TENDERLOIN, DUCKLIVER, AUBERGINE HUMMUS

“CANNELONE” CON ATÚN, TOMATE, WAKAMÉ, MANGO, SALSA DE SOJA, MÁLAGA DULCE 10^{.5}
“CANNELLONE” WITH TUNA, TOMATO, WAKAMÉ, MANGO, SOY, SWEET MALAGA WINE

6 OSTRAS RIZADAS DE GALICIA NATUREL ó CON GRANIZADO CON CÍTRICOS, SOJA & SAKÉ 15
6 OYSTERS FROM GALICIA NATURAL or WITH LEMON & LIME JUICE, SOY SAUCE & SAKÉ GRANITÉ

CARNE/ MEAT

CARPACCIO DE TERNERA, BERROS, ALCAPARRAS, PIÑONES, QUESO PARMESANO 12^{.5}
BEEF CARPACCIO, WATERCRESS, CAPERS, PINE KERNELS, PARMESAN CHEESE

CROSTINI DE PAN GATETO, TARTAR DE VERDURAS, ALCACHOFA, JAMÓN IBÉRICO 10
BREAD CROSTINI, VEGETABLE TARTARE, ARTICHOKE, IBERIAN HAM

HIGADO DE PATO, MANZANA CARAMELIZADA, SALSA DE CALVADOS 14^{.5}
DUCK LIVER, CARAMELIZED APPLE, CALVADOS SAUCE

VEGETARIANO/ VEGETARIAN

REMOLACHAS MARINADAS, RICOTTA, ACEITUNAS NEGRAS 9
MARINATED BEETROOTS, RICOTTA, BLACK OLIVES

CREMA DE BULBO DE APIO, CEBOLLA FRESCA, TOFU MARINADO CON TRUFA 9
CREAM OF CELERY ROOT, FRESH ONION, TRUFFLE MARINATED TOFU

ENSALADA DE ENDIBIAS, SETAS, HUEVO ESCALFADO, SALSA DE MOSTAZA 11
CHICORY SALAD, MUSHROOMS, POACHED EGG, MUSTARD SAUCE

SEGUNDOS

CARNE/ MEAT

"BEEF WELLINGTON": SOLOMILLO DE AÑOJO, DUXELLE DE SETAS, PANCETA IBÉRICA, HOJALDRE (2 PERSONAS) 55
BEEF WELLINGTON: FILLET STEAK, MUSHROOM DUXELLE, IBERIAN PORK BELLY (2 PERSONS)

CANNELONI DE JABALI ESTOFADO, BECHAMEL DE BOLETUS, TRUFA, PARMESAN 22
CANNELONI FILLED WITH WILD BOAR STEW, MUSHROOM BECHAMEL, TRUFFLE, PARMESAN

CARRILLADA DE TERNERA, CHOUCROUTE, PURÉ DE PATATAS, BACON AHUMADO, SALSA BORDELAISE 19
BEEF CHEEK, SAUERKRAUT, MASHED POTATO, SMOKED BACON, BORDELAISE SAUCE

PESCADO/ FISH

FILETE DE CORVINA ESTILO THAI, NOODLES DE ARROZ, SALSA DE CURRY VERDE 21
CORVINA FILLET THAI STYLE, RICE NOODLES, GREEN CURRY SAUCE

"BOUILLABAISSÉ": SOPA DE PESCADO, MARISCO, PATATAS, AZAFRAN, ROUILLE 24
"BOUILLABAISSÉ": FISH SOUP, SHELLFISH, SAFFRON, POTATOES, ROUILLE

LOMO DE BACALAO EN PAPILOTE, JUGO DE PIMIENTO ROJO, PILPIL DE PIPARRAS 22.5
FILLET OF COD EN PAPILOTE, SWEET RED PEPPER SAUCE, PILPIL DE "PIPARRAS"

VEGETARIANO/ VEGETARIAN

RISOTTO, CHAMPIÑONES, TRUFA, YEMA, PARMESAN, PEREJIL 19
RISOTTO, MUSHROOMS, TRUFFLE, EGG YOLK, PARMESAN, PARSLEY

TEMPURA DE VERDURAS, FIDEOS, SALSA KIM-CHEE, SOJA PERFUMADA 18
TEMPURA OF VEGETABLES, NOODLES, KIM-CHEE SAUCE, SPICED SOY SAUCE

VERDURAS DE LA TEMPORADA, PATATAS, SETAS, NUECES, HIERBAS 18
SEASON VEGETABLES, POTATOES, MUSHROOMS, NUTS, HERBS

"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

ESPUMA DE CREMA CATALANA, HELADO DE CAMELO, PIÑONES FOAM OF CREMA CATALANA, CAMEL ICE CREAM, PINE KERNELS	8
TIMBAL DE PERA, REGALIZ, YOGUR DE OVEJA PEAR TIMBAL, LICORICE, SHEEP YOGHURT	8 ^{.5}
3*CHOCOLATE; BLANCO CON STRACCIATELLA, GANACHA CON CAFÉ, 'TIERRA DE CHOCOLATE' 3*CHOCOLATE; WHITE WITH STRACCIATELLA, GANACHE WITH COFFEE, 'CHOCOLATE EARTH'	10
TARTA DE MANZANA HOLANDESA, HELADOS DE VAINILLA, NATA DUTCH APPLE PIE, VANILLA ICE CREAM, CREAM	8 ^{.5}
TABLA DE QUESO: 4 QUESOS DIFERENTES CHEESE PLATTER: 4 DIFFERENT CHEESES	12

VINOS DE POSTRE

	Bot.	Copa
LASCAS DE PEDERNAL FRESA (CÁRTAMA, MÁLAGA)	19 ^{.5}	5
LASCAS DE PEDERNAL SYRAH/PT VERDOT/CAB SAUV (CÁRTAMA, MÁLAGA), TINTO DULCE, 3 ms BAR	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 COFFEE / ESPRESSO	1 ^{.95}
TÉ / INFUSIONES TEA / INFUSIONS	1 ^{.95}
CAPPUCCINO / CAFÉ CON LECHE / SOMBRA CAPPUCCINO / COFFEE WITH MILK / SOMBRA	2 ^{.2}
CAFÉ IRLANDÉS / FRANCÉS ETC. IRISH COFFEE / FRENCH COFFEE ETC.	6 ^{.5}
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".