

Sugerencias del cheff

(Solo para MENÚ EXECUTIVE)

SNACKS

Tartaleta de ricotta, almendra tostada, mango, cava y hierbas aromáticas

Ricotta Tartlet, Toast Almond, Mango, Cava and Aromatics Herbs

Buñuelo de bacalao, chipotle y limón

Cod fritter, chipotle and lemon

Blody mary con encurtidos

Bloody mary with pickles

PARA COMPARTIR TO SHARE

Jamón ibérico con pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen 21,30 €

Iberic Ham over crispy bread with olive oil

Anchoas del cantábrico "00" 12,50 €

Cantabrian anchovies "00"

Selección de quesos internacionales 19,80 €

International cheese assortment

Queso viejo de oveja 18 meses de curación 14,50 €

Old sheep cheese 18 months of healing

ENTRANTES STARTERS

Ensalada de berros de agua, espinacas, rábano encurtido. 9,85 €

queso fresco y avellana garrapiñada

Water cress salad, spinach, pickled radish, fresh cheese and caramelized hazelnut

Burrata, tapenade de olivas negras, naranja, sardina ahumada y albahaca 11,50 €

Burrata, black olives tapenade, orange, smoked sardine and basil sauce

Ravioli de clorofila, brócoli, queso de cabra y pesto de albahaca y menta 11,35 €

Ravioli with chlorophyll, broccoli, goat cheese and basil with mint pesto

Tartar de atún, emulsión de mango y salsa de ostras 13,95 €

Tuna tartare, mango emulsion and oyster sauce

Vieiras, crema de almendra tostada, manzana verde y panceta 14,85 €

Scallop, toasted almond cream, bacon and green apple

Nuestro arroz de temporada "mínimo 2 pax "

Arroz meloso de bogavante 22,20 €

Mellow rice with lobster

PESCADO FISH

Salmón, dashi, puré de chirivía y espinacas salteadas 16,85 €

Salmon, dashi, mashed parsnip and sauteed spinach

Rape con teriyaki y pac choi al vapor 21,60 €

Monkfish with teriyaki and pac choi steamed

Bacalao al pil pil con tosta de brandada y polvo de olivas negras 15,65 €

Cod cooked al pil pil with brandade toast and black olives powder

CARNES MEATS

Solomillo de ternera, shitake y emulsión de remolacha con caviar de maíz 19,55 €

Beef tenderloin, shitake and beet emulsion with corn caviar

Cochinillo asado con puré de manzana, salsa de naranja y clavo 19,80 €

Roasted pig with mashed apple, orange sauce and clove

Pechuga de pato hoisin y pepino encurtido 17,30 €

Hoisin duck breast and pickled cucumber

POSTRES DESSERT

Yuzu, kombucha, helado de leche merengada y merengue seco 6,50 €

Yuzu, kombucha, milk ice cream and dry meringue

Piña asada con ron y helado de vainilla 5,90 €

Roasted pineapple with rum and vanilla ice cream

Coulant japonés, salsa de regaliz y helado de avellana tostada 6,80 €

Japanese coulant, licorice sauce and roasted hazelnut ice cream

Menú Executive

Snacks + 2 entrantes

35 €

+ 1 Pescado + 1 carne + 1 Postre

(Bodega incluida)

Menú del Cheff

Snacks + 3 entrantes

55 €

+ 1 pescado + 1 carne + 1 Postres

+ Selección quesos (Bodega incluida)

VA Incl. VAT Incl.