

TAPAS Y ENTRANTES

Ostra con ajo blanco de almendra mallorquina y huevas de salmón (1u) <i>Alérgenos: Moluscos, soja, frutos con cáscara, dióxido de azufre y sulfitos</i>	7,00
Mini cornete de ceviche de corvina y langostino con espuma de coco (1u) <i>Alérgenos: Gluten, pescado, crustáceos y dióxido de azufre y sulfitos</i>	7,00
Croqueta cremosa de bacalao y salsa de rábano picante (1u) <i>Alérgenos: Lácteos, pescado, gluten</i>	3,00
Patatas bravas con mayonesa de chipotle y alioli de carbón 🌿 <i>Alérgenos: Huevo, lácteos, gluten</i>	11,50
Brioche de steak tartar con trufa, foie y mayonesa de Jerez (1u) <i>Alérgenos: Huevo, soja, lácteos, gluten, pescado, dióxido de azufre y sulfitos</i>	10,50
Ensalada de tomates orgánicos y burrata, fruta encurtida, cebolla tierna y aceite de albahaca 🌿 <i>Alérgenos: Dióxido de azufre y sulfitos, lácteos</i>	18,00
Pan de coca cristal tostado con tomate 🌿🌿 <i>Alérgenos: Gluten</i>	7,00
Paletilla Ibérica	25,00
Foie frío en virutas con reducción de PX y tostadas crujientes <i>Alérgenos: Dióxido de azufre y sulfitos, gluten</i>	19,50
Salmón marinado con remolacha encurtida y salsa de yogur y rábano picante <i>Alérgenos: Pescado, lácteos, dióxido de azufre y sulfitos</i>	19,00
Raviolis de wonton rellenos de vieira y chalota con crema de marisco <i>Alérgenos: Crustáceos, moluscos, gluten, dióxido de azufre y sulfitos, pescado, apio, huevo, soja</i>	19,50
Tartar de atún Forn <i>Alérgenos: Pescado, sésamo, soja, dióxido de azufre y sulfitos</i>	22,50
Langostinos rebozados, salsa de parmesano, aceite de menta y polvo de tomate <i>Alérgenos: Gluten, huevo, crustáceos, lácteos, dióxido de azufre y sulfitos</i>	21,00
Coca con presa ibérica, yogur de limón, cebolla caramelizada y salsa tonnata <i>Alérgenos: Pescado, gluten, dióxido de azufre y sulfitos, lácteos, huevo</i>	16,50
Canelón de calabacín relleno de queso de anacardos y shitake con emulsión de tomate ahumado 🌿🌿 <i>Alérgenos: Frutos con cáscara, dióxido de azufre y sulfitos, soja</i>	17,50
Mini burger de ternera, queso ahumado, cebolla caramelizada y hoja de shiso (1u) <i>Alérgenos: Gluten, pescado, moluscos, huevo, lácteos, soja</i>	7,50

Buñuelos de pato con salsa japonesa de trufa y trompetas de la muerte (3u) <i>Alérgenos: Huevo, gluten, lácteos, soja, dióxido de azufre y sulfitos</i>	18,00
Pulpo a la brasa, espuma de patata y aceite de sobrasada <i>Alérgenos: Moluscos, lácteos</i>	22,00
Canelón de pollo rostit y curry, bechamel de tomillo y limón con carpaccio de champiñones <i>Alérgenos: Gluten, huevo, lácteos, dióxido de azufre y sulfitos, soja</i>	17,50
Tortilla abierta trufada, ceps confitados y chips de tupinambo 🌿 <i>Alérgenos: Huevo, lácteos, dióxido de azufre y sulfitos</i>	17,50
Calabaza asada, crema de queso feta ahumado, cebollitas confitadas y gastrique de balsámico 🌿 <i>Alérgenos: Lácteos, frutos con cáscara, dióxido de azufre y sulfitos</i>	16,00

PASTAS

Gnocchi de patata con mantequilla de limón y setas salteadas 🌿🌿 <i>Alérgenos: Gluten, frutos con cáscara, dióxido de azufre y sulfitos, soja</i>	19,00
Casareccia con ragú de butifarra ibérica, burrata y pesto de rúcula <i>Alérgenos: Frutos con cáscara, gluten, apio, dióxido de azufre y sulfitos, lácteos, soja</i>	21,00
Pasta fresca con bogavante, crema de tomate y coco y emulsión de cebollino <i>Alérgenos: Apio, crustáceos, moluscos, pescado, gluten, lácteos, soja, dióxido de azufre y sulfitos, huevo</i>	35,00

PRINCIPALES

Rodaballo a la plancha, calabacines en diferentes cocciones, salsa de rustido de espina con mantequilla ahumada <i>Alérgenos: Pescado, dióxido de azufre y sulfitos, soja, lácteos</i>	32,00
Corvina asada con guiso de setas japonesas sobre puré de apio <i>Alérgenos: Pescado, soja, apio, lácteos, dióxido de azufre y sulfitos</i>	32,00
Salmón plancha con puré de remolacha, espárragos verdes y emulsión de estragón <i>Alérgenos: Pescados, huevo, soja, dióxido de azufre y sulfitos, mostaza</i>	29,50
Cordero a baja temperatura con puré de queso Idiazábal y aceite de menta <i>Alérgenos: Gluten, huevo, lácteos, dióxido de azufre y sulfitos, frutos con cáscara</i>	29,00
Cochinillo asado, coliflor salteada con judías verdes, vinagreta de yogur y especias vadouvan <i>Alérgenos: Lácteos, soja, dióxido de azufre y sulfitos</i>	32,00
Solomillo con zanahorias en texturas y crema de tahini <i>Alérgenos: Lácteos, huevo, gluten, mostaza, sésamo, dióxido de azufre y sulfitos</i>	32,50