



FINE DINING RESTAURANT

Entradas

MAR & TIERRA

Ostras "Utah Beach N°3" (Francia) - 6p / 9p / 12p 24 / 36 / 48 €
Oysters "Utah Beach N°3" (France) - Huitres « Utah Beach N°3" (France)

Jamón Ibérico de Bellota, Pan de Cristal con Tomate 28 €
Iberic Bellota Cured Ham, Cristal Bread & Tomato - Jambon Ibérique de Bellota, Pain Cristal & Tomato

Cigalas Ibicencas, Burratina de Puglia & Alcachofas 23 €
Crayfish from Ibiza, Burratina from Puglia & Artichoke - Langoustines d'Ibiza, Burratina des Pouilles & Artichauts

Pulpo Confitado, Aioli de Patata & Cremoso de Almendras 20 €
Octopus Confit, Potato Aioli & Creamy Almond - Poulpe Confit, Aioli de Pomme de Terre & Crémeux d'Amande

ENSALADAS

Pato Crujiente, Pomelo Chino & Hierbas Aromáticas 19 €
Crispy Duck, Honey Pomelo & Herbs - Canard Croustillant, Pomelo & Herbes Aromatiques

Paccheri & Caponata, Hojas Verdes **V SG** 17 €
Paccheri Pasta & Caponata, Green Salad - Paccheri sans Gluten & Caponate, Mesclun

Canutillo de Queso de Oveja, Hojas & Vinagreta de Oporto **V** 18 €
Crispy Cheep's cheese & Green Salad - Croustillant de Fromage de Brebis, Salade & Vinaigrette au Porto

CARPACCIOS

Lubina Salvaje, Cítricos & Vinagreta de Tomillo, Lima & Miel 19 €
Wild Sea Bass, Citrus Fruits, Thyme, Lime & Honey Vinaigrette - Bar de Ligne, Agrumes, Vinaigrette Thym/Citron Vert/Miel

TIRADITOS

Atún Rojo, Jalea de Yuzu & Apio Chino 20 €
Red Tuna, Yuzu Jelly & Chinese Celery - Thon Rouge, Gelée de Yuzu & Céleri Chinois

CEVICHE

Lubina Salvaje, Cítricos & Cilantro 20 €
Wild Sea Bass, Citrus Fruits & Coriander - Bar de Ligne, Agrumes & Coriandre

Atún Rojo, Mango Verde & Coco 20 €
Red Tuna, Green Mango & Coconut - Thon Rouge, Mangue Verte & Coco

CRUJIENTE

Tempura de Gambas Tigre & Espuma de Wasabi 23 €
Tigre Prawn Tempura & Wasabi Foam - Tempura de Gambas Tigre & Emulsion de Wasabi

IVA incluido

V: vegetariano

SG: sin gluten

Pan & Aioli : 2,50 €



FINE DINING RESTAURANT

Platos Principales

PASTAS & RISOTTO

Risotto de Almejas & Azafrán <i>Clams & Saffron Risotto - Risotto Safrané aux Palourdes</i>	22 €
Gnocchi de Patata Caseros, Tomate Cherry & Tempura Flor de Calabacín V <i>Potato Gnocchi, Cherry Tomato & Zucchini Flower Tempura - Gnocchi Maison, Tomato Cherry & Fleur de Courgette</i>	19 €

AVES

Pollito de Bresse (D.O), Tomillo limón, Tomate Medio-Seco <i>Baby Chicken from Bresse, Thyme & Dried Tomatoes - Coquelet Fermier de Bresse, Thym & Tomates Séchées</i>	29 €
---	------

CARNES

Ojo de Bife (D.O Black Angus), Salsa Bearnesa, Patatas Fritas Caseras <i>Black Angus Ribeye, Béarnaise Sauce, French Fries - Ribeye Black Angus, Sauce Béarnaise, Frites Maison</i>	35 €
Carré de Cordero, Patata Confitada & Su Propio Jugo <i>Roasted Boneless Rack of Lamb, Potatoes Confit & Gravy - Carré d'Agneau Rôti, Pommes de Terre Confites & Jus Perlé</i>	29 €
Cochinillo Laqueado (D.O Segovia), Crudité de Verduras & Soja <i>Glazed Suckling Pig, Vegetable Crudités & Soya - Cochon de Lait Laqué, Légumes en Crudités & Soja</i>	25 €

PESCADOS & MARISCOS

Lubina Salvaje, Condimento de Pomelo, Cilantro & Tomate Seco <i>Wild Sea Bass, Coriander/Grapefruit/Tomato Condiment - Bar de Ligne, Condiment Coriandre/Pamplemousse/Tomate</i>	34 €
Bacalao Negro Salvaje, Mirin, Saké, & Miso, Quinoa & Edamame <i>Alaska Black Cod, Mirin, Saké & Miso - Cabillaud Noir d'Alaska, Mirin, Saké & Miso</i>	33 €
Fregola Sarda, Pulpo & Hinojo <i>Italian Fregola, Octopus & Fennel - Fregola Sarde, Poulpe & Fenouil</i>	24 €

IVA incluido

V: vegetariano

SG: sin gluten

Pan & Aioli : 2,50 €