

## Entradas

### MAR & TIERRA

Ostras "Gillardeau N°3" (Francia) - 6p / 9p / 12p <i>Oysters "GILLARDEAU N°3" (France) - Huitres "Gillardeau N°3" (France)</i>	24 / 36 / 48 €
Jamón Ibérico de Bellota 5 Jotas, Pan de Cristal con Tomate <i>Iberic 5J Bellota Cured Ham, Cristal Bread &amp; Tomato - Jambon Ibérique de Bellota 5J, Pain Cristal &amp; Tomato</i>	32 €
Pulpo Confitado, Patato Ibicenco, Almendras & Pimentón de la Vera <i>Octopus Confit, Potato, Almond &amp; Paprika- Poulpe Confit, Pomme de Terre, Amandes &amp; Paprika de la Vera</i>	18 €

### ENSALADAS

Selección de Tomates, Burratina Fresca de Puglia <b>V</b> <i>Selection of Tomatoes, Fresh Burratina from Puglia - Sélection de Tomates, Burratina Fraîche des Pouilles</i>	16 €
Compresión de Verduras Grilladas & Ricotta de Albahaca <b>V SG</b> <i>Gilled Vegetables &amp; Ricotta Cheese with basil - Compression de Légumes Grillés &amp; Ricotta au Basilic</i>	19 €
Supremas de Codornices, Mango Verde, Pepino & Coco Crujiente <i>Quails, Green Mango, Cucumber &amp; Crispy Coconut - Suprêmes de Caille, Mangue Verte, Concombre &amp; Coco</i>	18 €

### CRUDOS

Carpaccio de Lubina Salvaje, Vinagreta de Pomelo & Yuzu <i>Wild Sea Bass Carpaccio, Pomelo &amp; Yuzu Vinaigrette - Carpaccio de Bar de Ligne, Vinaigrette Pamplemousse &amp; Yuzu</i>	20 €
Tiradito de Sirvia Ibicenco, Cacahuètes & Wasabi Fresco <i>Yellow Tail Tiraditos, Peanuts &amp; Fresh Wasabi - Sashimi de Sirvia d'Ibiza, Cacahuètes &amp; Wasabi Frais</i>	20 €
Ceviche de Lubina Salvaje, Cítricos & Cilantro <i>Wild Sea Bass Ceviche, Citrus Fruits &amp; Coriander - Ceviche de Bar de Ligne, Agrumes &amp; Coriandre</i>	20 €

### CRUJIENTE

Tempura de Gambas Tigre & Espuma de Wasabi <i>Tigre Prawn Tempura &amp; Wasabi Foam - Tempura de Gambas Tigre &amp; Émulsion de Wasabi</i>	23 €
---	------

## Platos Principales

### PASTAS & RISOTTO

Arroz Caldoso de Pollo Payes & Alcachofas <i>Spanish "Caldoso" Rice, Free-range Chicken &amp; Artichox - Riz "Caldoso" au Poulet Fermier &amp; Artichauts</i>	18 €
Fettuccine al Ragú de Ternera Lechal, Tuile de Parmesano <i>Veal Ragu Fettuccine, Crispy Parmesan Cheese - Fettuccine au Ragout de Veau, Tuile de Parmesan</i>	21 €
Gnocchi de Patata Caseros, Caponata de Berenjena & Burratina de Puglia <b>V</b> <i>Potato Gnocchi, Aubergine Caponata &amp; Burratina - Gnocchi Maison, Caponate d'Aubergines &amp; Burratina des Pouilles</i>	21 €

### AVES

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

### CARNES

Ojo de Bife (D.O Black Angus), Condimento Tomillo/Citronela, Patatas Fritas Caseras <i>Black Angus, Lemongrass &amp; Thyme Condiment, French Fries - Black Angus, Condiment Thym/Citronnelle, Frites Maison</i>	35 €
Carré de Cordero, Patata Roësti & Su Propio Jugo <i>Roasted Rack of Lamb, Potatoes Roësti &amp; Gravy - Carré d'Agneau Rôti, Roësti de Pommes de Terre &amp; Jus Perlé</i>	25 €
Pluma Iberica (D.O Salamanca), Milhojas de Patatas & Raita Pepino/Sumac <i>"Pluma Iberica" (Pig), Potatoes &amp; Cucumber/sumac Raita - "Pluma Iberica" (Cochon de Lait), Pommes de terre &amp; Raita</i>	25 €

### PESCADOS & MARISCOS

Lubina Salvaje, Caldo de Konbu & Shiso, Bok choy & Patata Confitada <i>Wild Sea Bass, Knob &amp; Shiso Stock - Bar de Ligne, Bouillon de Konbu &amp; Shiso</i>	34 €
Bacalao Negro Salvaje, Mirin, Saké, & Miso, Quinoa & Edamame <i>Alaska Black Cod, Mirin, Saké &amp; Miso - Cabillaud Noir d'Alaska, Mirin, Saké &amp; Miso</i>	33 €
Rodaballo Salvaje, Almejas y Condimento de Ñoras <i>Wild Turbot, Clams &amp; Ñoras Condiment - Turbot Sauvage, Palourdes &amp; Condiment de Ñoras.</i>	34 €