

Entradas | Starters

Ensalada de endivias, queso azul, manzana agria, vinagreta de nueces y damasco (3,11) <i>Endives salad, blue cheese, green apple, walnut and apricot vinaigrette</i>	12.00
Selección de tomates, mojama, polvo de aceituna negra, queso feta y rúcula (6,11) <i>Assorted tomatoes, salt-cured tuna loin, black olives powder, feta cheese, fresh rocket</i>	14.00
Carpaccio de ternera, virutas de boletus, chalotas en balsámico, caviar de trufa (12) <i>Beef carpaccio, porcini, balsamic shallots, boletus mayonnaise, black truffle caviar</i>	15.00
Crema de alcachofas, jamón ibérico, ricota, almendras fritas (3,11) <i>Artichokes cream soup, Iberian ham, ricotta cheese, fried almonds</i>	12.00

Pescados | Fishes

Bacalao al horno, soja y miel, espinaca salteada, sopa de Miso y coco (2,6,13) <i>Backed codfish loin, soy and honey, sautéed spinach, Miso and coconut soup</i>	18.00
Lomo de atún, puré de patatas, aceitunas y tomates secos, chimichurri (4,6) <i>Tuna loin, mashed potato, dried tomato and black olives, chimichurri sauce</i>	17.00
Merluza a la plancha, arroz venere, salsa de almejas y guisantes (6,7,12) <i>Pan seared hake, venere rice, clams and green peas sauce</i>	18.00

Pasta y arroz | Pasta & rice

Lasaña vegetal, queso de cabra gratinado, tomates confitados, pesto (3,4,5,8,9,11) <i>Veggie lasagna, melted goats cheese, cherry tomato confit, pesto</i>	15.00
Tagliatelle con fondue de queso Idiazábal, trufa (4,5,11) <i>Tagliatelle pasta, smoked Spanish cheese fondue, truffle</i>	13.00
Arroz meloso de setas, foie gras, tomillo fresco <i>Creamy rice with wild mushrooms, foie gras, fresh thyme</i>	15.00

Tierra | Land

Pintada rellena de setas y castañas, jugo de trompetas, patatas y chalotas (3,4,9,12) <i>Stuffed Guinea fowl with wild mushrooms and chestnuts, black trompette, potato, shallots</i>	22.00
Cochinillo, mermelada de nísperos, salsa de ostras y sésamo (2,7,12,13) <i>Suckling pork, loquat jam, oyster and sesame sauce</i>	21.00
Solomillo de ternera, salteado de setas y espárragos, reducción de vino tinto (3,12) <i>Beef sirloin, sautéed mushrooms and asparagus, red wine reduction</i>	23.00

Dulces | Sweets

Tarta de queso, fresas, Pedro Ximénez (3,4,5,11,12) <i>Cheese cake, strawberry, Pedro Ximénez wine</i>	7.00
Helado de sabayón, nueces, Amaretto, frutos rojos (4,5,11,12) <i>Sabayon ice cream, walnuts, Amaretto liquor, red berries</i>	6.00
Bavarois de tres chocolates sobre galleta crocante (3,4,5,10,11) <i>Three kind of chocolate Bavarois on biscuit</i>	7.00
Fruta de temporada <i>Seasonal fruit</i>	6.00
Selección de helados y sorbetes (3,4,5,10,11) <i>Ice cream & sherbet assortment</i>	6.00

Tenemos a su disposición gafas para leer / Reading glasses at your disposal

Ante cualquier duda sobre alérgenos, consulte con nuestro personal

For information regarding of food allergen on the menú, ask our staff

(1) CRUSTACEOS CRUSTACEAN	(5) HUEVO EGG	(9) APIO CELERY	(13) SOJA SOYA
(2) SÉSAMO SESAME	(6) PESCADO FISH	(10) CACAHUETES PEANUTS	(14) ALTRAMUCES LUPIN
(3) FRUTOS DE CÁSCARA NUTS	(7) MOLUSCOS SHELLFISH	(11) LÁCTEOS MILK	
(4) GLUTEN	(8) MOSTAZA MUSTARD	(12) SULFITOS SULPHITE	